

David Duband



MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "CLOS SORBÈ"

2022

Commentaires de dégustation

Nez fleuri d'hibiscus, de lavande et d'iris. Touche très marquée par le safran poudré, le curcuma, les épices cajun et créole. Beaucoup d'intensité dans cette aromatique à la structure boisée, d'essence de bois sauvage, de poivre long, de fleurs séchées et de géranium.

La bouche est dominée par un élément tannique, le vin a besoin de prendre sa place et son temps. L'acidité est présente et la longueur en bouche est déjà sublime tout comme l'onctuosité qui se laisse déjà deviner.

Accord : magret de canard grillé aux sarments et piperade.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 15 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Exposé au levant

Sols - : Calcaires
bathonien