

David Duband



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

2023

Commentaires de dégustation

Nez expressif de fruits frais et juteux, mêlant mûre, fraise et cerise noire basque. Trame subtile de laurier fumé et d'épices cajuns. Notes de bonbons d'antan au cassis et de lavande, arrondissant une dimension végétale délicate évoquant la feuille de shiso rouge, le bois de santal et l'encens.

Bouche opulente et persistante, de grande dimension, à la structure affirmée mais allégée par des saveurs florales et une chaleur élégante.

Accord : Rôti de chevreuil, sauce au vin rouge et risotto aux pleurotes.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 11 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.