

David Duband



MOREY-SAINT-DENIS 1^{er} CRU "LES BROC"

2019

Commentaires de dégustation

Couleur rose et teinte orange.

Nez délicat de grenade, de rhubarbe, richesse du pamplemousse, arômes de cerises marasquin, de pâte d'amande, de poivre vert, de pin, de poudre à canon et notes iodées.

Bouche très complexe grâce à de beaux amères, à la tension et à la salinité. Gastronomique.

Accord : Tourte froide d'araignée de mer, poireaux, livèche et crème d'oursin.

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 - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires