

David Duband



MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "LES BROC"

2020

Commentaires de dégustation

Couleur rubis violine.

Nez puissant de fruit noir comme la mûre et la myrtille, notes vives de jus de Cranberry, présence d'épices de boulanger ainsi que de noix de muscade, de poudre de moutarde et de curry doux. Touches agréables de café et de rose séchée

La bouche est très équilibrée entre fraîcheur et robustesse, sensation très agréable des tanins fins couplés à une salinité délicate.

Accord : Dinde fumée, crème de choux fleur au curry, sauce aux airelles.

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