

David Duband



Age des vignes - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires

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

2022

Commentaires de dégustation

Nez complexe de jus frais de grenade, de freesia, touche de fleurs de lavande, de pivoine rose. Odeur de cèdre et d'huile d'olive. Arôme fumé de cendres, de pierres chaudes et de braise. Touche de café arabica, de poivre de Sichuan et de piment doux.

La bouche est élancée, complexe, complète, superbe construction aromatique, marquée par la structure de tannins très fins, accompagnée d'une texture allégée par l'acidité

Accord : topinambour et caviar d'aubergine fumé et ventrèche

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.