

*David Duband*



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

2023

### *Commentaires de dégustation*

Nez délicat de fruits rouges frais et à l'eau-de-vie. Arômes floraux d'aubépine, de jasmin, de giroflier et de tubéreuse. Trame gourmande de vanille et de cassonade, relevée d'un végétal noble évoquant la verveine et le lierre.

Bouche encore fluette mais dotée d'un très beau potentiel. Droite et axée sur le fruit, l'équilibre repose sur une sensation saline apportée par la trame minérale.

Accord : Truite fumée, bouillon de jambon de Bayonne, chips de panais et choux de Bruxelles caramélisés.

### *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.

*Age des vignes* - : 45 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Calcaires