David Duband

Morey-Saint-Denis

2019

Commentaires de dégustation

Robe rouge légèrement rosé.
Nez expressif subtilement fumé, arômes de glycine, de jus de grenade, fraicheur salivante de pomme Fuji, de mûres, poivrons cuits, réglisse et muscade.
Bouche vive et onctueuse, persistance sans lourdeur, la puissance maitrisée est splendide.

Accord : Accord : Souris d'agneau flambée au cognac, ratatouille corsée.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 30% en fûts neufs et 70% 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 - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires et marnes