

David Duband



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires et marnes

MOREY-SAINT-DENIS

2021

Commentaires de dégustation

Parfum de cerise noire, d'aubépine et de géranium, la sucrosité de la fève de tonka contrebalance la note capiteuse de bourgeon de cassis.

Racé, ce Morey fait preuve d'une amplitude surprenante et d'une chaleur permettant de belles expériences gastronomiques.

Accord : Quenelle de brochet, navets glacés, sauce poivre fève de tonka

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.