

David Duband

MOREY-SAINT-DENIS

2022



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires et marnes

Commentaires de dégustation

Superbes arômes complexes et élégants de fruits noirs et rouges mûrs, de fruits bleus comme la myrtille et la canneberge et de fleurs séchées. Touche d'épices nobles comme la noix de muscade, la vanille bourbon, la cannelle et la sciure de bois. Arômes généreux de brioche et de viennoiserie. Trame de viande séchée des grisons.

Bouche d'un super équilibre, accord parfait entre la richesse des tannins et leur puissance, et la légèreté des arômes et la finesse de l'acidité.

Travail salivant de funambule et finale métallique et minérale, saillante et créé pour la gastronomie.

Accord : filet de perdreau déglacé au vin de madère et au jus de cerise, polenta au chorizo.

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.