

David Duband



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires marneux

NUITS-SAINT-GEORGES

2021

Commentaires de dégustation

Nez puissamment fumé de poivrons brûlés, arômes onctueux de raisins secs et de patchouli. Richesse du safran lié aux notes de pain chaud et de tabac blond.

La bouche est ferme, opulente, dotée d'un vrai caractère, l'équilibre de la puissance tanique et de l'acidité est remarquable, bon potentiel de garde.

Accord : Canard laqué, Bao à l'ail noir, chutney de poivron, sauce aigre-douce.

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.