

David Duband



VOSNE-ROMANÉE

2021

Commentaires de dégustation

Arôme suave de pomme Fuji et de fruits rouges cuits, notes de oud et de feuilles de laurier, de thé noir à la cardamome et trame de craie pour lier tous les éléments. Bouche énergique à la trame densément poudrée et minérale. Le fruit n'est ici qu'un sas vers la complexité. La longueur en bouche semble vertigineuse.

Accords: Ballotine de truite, groseille et sage, tian de légumes de printemps

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 - : 35 ans

Exposition - : Est

Sols - : Bruns calcaires peu épais