David Duband

VOSNE-ROMANÉE

2022

Commentaires de dégustation

Parfum très floral, de rose, de pivoine, de lys, de violette. Arômes de lavande, de cerises rouges cuites, confiture de mûre et gelée de framboise. Touche de sève et de sciure de bois. Note de poivre blanc et d'orange déshydratée.
Bouche très finement ciselée. Magnifique construction aromatique des tannins très fins, longueur en bouche sublime. L'acidité vient rehausser encore la profondeur aromatique.

Accord : épaule de cochon Ibaïma, tian de légumes, sauce doucement réduite au porto.

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