

David Duband



VOSNE-ROMANÉE

2023

Commentaires de dégustation

Nez racé et fumé, presque poudré, de fruits noirs mûrs, confiturés et frais. Notes d'encens, de sciure de bois, de terre fraîchement retournée et de truffe.

En bouche, le vin est ample et racé, puissant mais encore sur la retenue, à l'aromatique tellurique. Superbe longueur. Ce vin nécessite du temps pour s'exprimer pleinement.

Accord : Viande de chasse, sauce à la truffe et confiture d'endives caramélisées.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% en vendanges entières. Pendant les 11 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