

David Duband



Age des vignes - 50 ans

Exposition - Sud

Sols - Calcaires et marnes

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2012

Commentaires de dégustation

Un rouge rubis habille ce vin avec des beaux reflets
Le nez de fruits noirs est un peu fermé avec des notes
d'épices
La bouche est plus généreuse avec une finale toute en
gourmandise

Accord : Pâté en croute au foie gras

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés
avec 40% en vendanges entières. Pendant les 17 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, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont
soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en
bouteille sans filtration ni collage.