

*David Duband*



*Age des vignes* - 50 ans

*Exposition* - sud

*Sols* - calcaires et marnes

## BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2013

### *Commentaires de dégustation*

La robe est d'un rouge rubis éclatant avec des beaux reflets sombres.

Un nez où se mêlent des arômes de fruits noirs et rouges avec beaucoup de netteté.

La bouche est franche avec une touche de réglisse et une finale légèrement épicée.

Oeuf en meurette

### *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.