

David Duband



## CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU

"Les Gruenchers" —

2012

### Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge carmin avec des reflets sombres.  
Le nez est marqué par des notes de fruits noirs et une touche légèrement vanillée, du certainement à l'élevage.  
Une bouche riche supportée par des tanins bien présents.  
La finale est longue avec plaisir

Accord : Salade de pigeon et langoustine en robe d'Espelette

### Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% 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 40% en fûts neufs et 60% 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 bouteilles sans filtration ni collage.

*Age des vignes* - 40 ans

*Exposition* - Sud-Est

*Sols* - Bruns calcaires peu épais