

David Duband



Age des vignes - 40 ans

Exposition - Est

Sols - Argilo-Calcaire

CHAMBOLLE MUSIGNY

2012

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge rubis très brillant.

Le nez est puissant avec de suite de l'intensité de fruits rouges et noirs (fraises et myrtilles) .

L'attaque est nette et dense avec des tanins bien structurés.

Un vin riche et racé qui ne renie en rien ses origines

Accord : Tartare de boeuf et huitres

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 50% 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 bouteilles sans filtration ni collage.