

David Duband



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2012

Commentaires de dégustation

Un rouge sombre aux reflets bleutés.

Un nez de fruits noirs et d'épices épaulé par une légère touche de réglisse et de framboises

La bouche est intense et riche avec une finale grillée avec une sensation de torréfaction.

Des tanins riches mais de qualité très noble

Accord : Brochette de filet de boeuf et foie de veau au jus court

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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 - 85 ans

Exposition - Est

Sols - Marnes, fer et cailloux