

David Duband



CÔTES DE NUITS VILLAGES ROUGE

2012

Commentaires de dégustation

Un vin de grande fraîcheur avec une robe élégante et beaucoup de petits fruits rouges au nez.

La finale en bouche est plutôt riche avec une fine touche de boisé

Accord : Les oeufs en meurette

Méthode de vinification

Les vignes sont situées sur le village de Brochon.

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.

Age des vignes - 45 ans

Exposition - est

Sols - Eboulis calcaires et limons