

David Duband



Age des vignes - 55 ans

Exposition - EST

Sols - Calcaires maigres

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2013

Commentaires de dégustation

Une belle robe d'un rouge rubis très élégant.
Un panier de mures et de cassis avec des touches de fruits secs grillés vous offre un nez franc et direct.
La bouche est fraîche avec de la tension et une finale pulpeuse, un formidable gout de griottes.

Magret de canard aux cerises

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.