

David Duband



Age des vignes - : 40

Exposition - : Sud-ouest

Sols - : Calcaires et marne

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC

2019

Commentaires de dégustation

Robe jaune paille argentée.

Nez riche de fruits jaunes charnus, coings, mirabelles, poires, mais également maïs, croissant aux amandes et fromage frais

Vin ample, riche et vaste persistance aromatique, les amères subtils contrebalancent à merveille l'acidité saline.

Accord : Bouchées à la Reine moderne, vol au vent en churros salé.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés et triés manuellement. Après pressurage et débourage les vins sont mis en fûts. L'élevage se fait pour 20% en fûts neufs et 80% en fûts de 1 à 5 années. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes. Après 10 mois d'élevage les vins sont mis en bouteilles.