

David Duband



Age des vignes - : 40

Exposition - : Sud-ouest

Sols - : Calcaires et marne

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC

2021

Commentaires de dégustation

Nez capiteux et suave, arômes de riz sauvage, de brioche chaude et touche de bois. Parfums épicés de café en train d'être torréfié, de baies de genièvre et de poivre blanc. Trame fumée presque tourbée de poudre à canon. Bouche svelte et ample de technicité, une composition finement travaillée pour une belle allonge aromatique et un équilibre salivant.

Accord : Blanquette de veau et tagliatelle maison

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.