David Duband

Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc

2022

Commentaires de dégustation

Nez fleuri de fleurs blanches et de fruits du verger bien mûrs comme le jasmin, le chèvrefeuille, la poire et la nectarine. Les touches de fève de tonka, de coco et de graines de tournesol apportent de la richesse et contribuent à la complexité du bouquet.
Saveur digeste et axée sur le fruit et la dimension solaire, une délicate trame saline qui anoblit la richesse des fruits secs et crée l'harmonie. Du grand chardonnay !
Accord : terrine de maquereaux au whisky tourbé, purée de céleri et fromage frais

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés et triés manuellement. Après pressurage et débourbage 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.

Age des vignes - : 40

Exposition - : Sud-ouest

Sols - : Calcaires et marne