

David Duband



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2023

Commentaires de dégustation

Nez opulent, floral et gourmand de fruits rouges et noirs confits, dominé par la cerise et la fraise fraîche, relevé de vanille et de pomme Fuji. Bouche ciselée, digestive, équilibrée entre le fruit et l'acidité. Persistance aromatique marquée par la pivoine.

Accord : Focaccia, tomates séchées et scamorza fumée.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% en vendanges entières. Pendant les 11 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 25% en fûts neufs et 75% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Sud

Sols - : Calcaires et marnes