

David Duband



BOURGOGNE PINOT NOIR

2019

Commentaires de dégustation

Couleur rose anglais aux reflets fuchsia.
Nez salivant de pivoines et roses séchées, de framboises fraîches et de fraises Mara des bois, fraîcheur du brugnion.

Equilibre subtil entre arômes délicats et texture fine, belle gourmandise aromatique.

Accord : Sélection de charcuterie fine

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 à 100% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 12 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 45 ans

Exposition - : Sud-Est

Sols - : Limons et cailloux