

David Duband



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES SENTIERS"

2019

Commentaires de dégustation

Rouge rubis.

Senteurs de fraise et cassis écrasés, de poivrons rouges, de tabac, de foin et de pain de seigle, arômes capiteux d'encens et de lavande.

Vin subtil et délicatesse cristalline, saveurs persistantes avec tension et vibrance.

Accord : Ailes de raie rôtie au beurre, crème infusée à la camomille, chou kale et topinambours.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 15 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 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 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 - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Bruns calcaires avec colluvions et éboulis