

*David Duband*

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

2019



*Age des vignes* - : 40 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Argilo-Calcaire

### *Commentaires de dégustation*

Robe carmin aux reflets violets.

Arômes fleuris de framboise, de chèvrefeuille, de rose, de figues, de citronnelle, richesse de l'orange sanguine et de la noisette toastée. Soupçon de craie.

Texture ciselée et tendue, apportant un ensemble énergétique, séducteur et au grain très fin.

Accord : La simplicité et la gourmandise d'un magret de cannette, sauce cerise et courge rôtie feront merveille.

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 30% en fûts neufs et 70% 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.