

David Duband



Age des vignes - : 65 ans

Exposition - : Est

Sols - : brun calcaire

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

2019

Commentaires de dégustation

Rouge vif.

Arômes fleuris de lys, de cerises noires, de vétiver, de fèves de Tonka, de poires rouges bien mures, d'orange sanguine et de cigare maduro.

Dominante croquante et juteuse, le fruité s'équilibre magistralement aux tannins fondants et ravive la profondeur.

Accord : Chapon au cidre, poivre long, lard et cumin, chou-fleur au curry doux.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% 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 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.