

*David Duband*



*Age des vignes* - : 50 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Brun calcaire avec une terre fine riche en éléments argileux

## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

2019

### *Commentaires de dégustation*

Robe rouge rubis.

Nez riche de cassis, de mûres, de guimauve à la framboise et de réglisse. Arômes torréfiés de noisettes et de cayenne, de cuir et de musc, de pain grillé et douceur de la vanille. Bouche agréablement rafraichissante et sapide, tannins suaves et veloutés, complexité enivrante.

Accord : Langoustines aux paprika, piments doux en tempura, naan anisé et pickles de framboises.

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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.