

David Duband



CÔTES DE NUITS-VILLAGES

2019

Commentaires de dégustation

Robe rouge carmin tirant sur le violet.
Arômes riches de myrtilles et de fruits bleus, beurre de cacahuètes, caramel de lait, vanille bourbon.
Vin généreux, digeste, texture soyeuse, épicée et très belle longueur en bouche.

Accord : Pot au Feu revisité de patates douces et panais.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% en vendanges entières. Pendant les 17 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 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Eboulis calcaires et limons