

David Duband



Age des vignes - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Eboulis calcaires et limons

CÔTES DE NUITS-VILLAGES

2023

Commentaires de dégustation

Nez timide de fruits bleus, tels que le cassis, la myrtille chaude et les bonbons d'antan à la violette, liés à la rondeur de la guimauve, du yaourt et à la richesse du clou de girofle.

Bouche large et ample, à la texture soyeuse, offrant une sensation énergique et très équilibrée.

Accord : Lasagne maison.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% en vendanges entières. Pendant les 11 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.