

David Duband



MOREY-SAINT-DENIS

2023

Commentaires de dégustation

Nez timide, presque réservé, de fruits rouges tels que la canneberge, la fraise et la groseille, accompagné de notes d'épices douces et d'orange sanguine. Touches de cacahuète, de tabac brun, avec une trame évoquant la sciure de bois et la cire d'abeille.

Bouche ronde mais encore retenue, croquante, avec un bel équilibre entre texture et fraîcheur. Ce vin nécessite quelques années de repos pour s'exprimer pleinement.

Accord : Côte de boeuf parfumée au thym.

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 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.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires et marnes