

David Duband



VOSNE-ROMANÉE

2019

Commentaires de dégustation

Couleur rubis violine.

Parfum de mûres et roses confiturées, de brioche, de cannelle, fleurs d'aubépine, fève de tonka, est allégé grâce à une trame de sous-bois truffée.

Sensation gouleyante et enveloppante, portée par des tannins riches, une final longue et beaucoup de complexité.

Accord : Osez une Ventreche de thon rouge, jus au baies roses et polenta à l'encre de seiche.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 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 - : 35 ans

Exposition - : Est

Sols - : Bruns calcaires peu épais