

Domaine David Duband Gevrey-Chambertin rouge 2016



Prix du produit :

318,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2016

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Les fameux vieux pinots noirs de Gevrey signés Duband : tenus au cordeau, vinifiés et élevés avec science, on peut commencer sérieusement à les déguster en 2019... ou 10 ans plus tard bien sûr !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Gevrey-Chambertin rouge 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

Age des vignes : 65 ans

Exposition : Plein Est

Sols : Bruns calcaires avec altérites

Commentaires de dégustation : Une robe rouge franc aux reflets framboises. Nez complexe d'épices et de fraises avec une pointe de menthol. La bouche est puissante avec des tanins frais. Une agréable fraîcheur en finale.

Accords mets et vin : Pâté d'escargot en vert

Méthode de vinification : Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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 40% 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.