

# Domaine David Duband Vosne-Romanée rouge 2016



Prix du produit :

**312,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2016

Appellation: Vosne-Romanée

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Domaine David Duband Vosne-Romanée rouge 2016**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 14/20. *Une pointe d'acidité tend le nez, ensuite la bouche est fruitée, gourmande mais doit encore se départir de cette tension. Apogée 2020-2024.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Age des vignes :** 35 ans

**Exposition :** Est

**Sols :** bruns calcaires peu épais

---

**Commentaires de dégustation :** La robe est d'un beau rouge carmin, brillante et limpide. Le nez est intense en fruits noirs avec des notes de vanille et de confiture de cassis. La bouche est structurée avec une finale longue tout en puissance.

**Accords mets et vin :** Salade de pieds de cochon aux truffes

**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.

**Description brève du produit :**

Très rare. Bien trop jeune en 2018, il faut être patient comme avec tous les grands pinots noirs.