

Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" rouge 2017



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2017
Appellation: Hautes Côtes de Nuits
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Louis Auguste
RVF: 15/20
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Une cuvée accessible signée par le grand vigneron David Duband, domaine noté 3*/3 RVF ("l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les meilleurs vignerons. Déguster leur vin est toujours un moment magique")

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. Les 2017 intègrent tous 60

à 80% de vendange entière. Ce vin se montre frais et souple, assez délié, au bon éclat de fruit frais, avec une finale salivante.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 88/100. *Vinified with around two-thirds whole cluster, Duband's 2017 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Cuvée Louis Auguste wafts from the glass with pretty aromas of rose petals, berries and plums, framed by a touch of oak. On the palate, the wine is medium-bodied, supple and fleshy, built around ripe acids and powdery tannins. This is already drinking well. Drink date 2020-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 50 ans

Exposition : Sud

Sols : calcaires et marnes

Commentaires de dégustation : La robe est d'un rouge rubis éclatant avec des beaux reflets sombres.

Un nez où se mêlent des arômes de fruits noirs et rouges avec beaucoup de netteté.

La bouche est franche avec une touche de réglisse et une finale légèrement épicée.

Accord : Oeuf en meurette

Méthode de vinification :

Les raisins sont ramassés manuellement, triés et vinifiés avec 40% 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 30% en fûts neufs et 70% 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 bouteille sans filtration, ni collage.