

# 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 CUVÉES 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.