

# Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2017



Prix du produit :

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2017

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: pinot noir

## Description brève du produit :

Un village historique du 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**

Commentaire sur ce

### **Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2017**

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, février 2020) : 90/100. *From vines purchased in 2006 from the retiring Jacky Truchot, the 2017 Morey-Saint-Denis Village unfurls in the glass with scents of cassis, cherries and raspberries, complemented by nuances of baking chocolate*

*and warm spices. On the palate, the wine is medium to full-bodied, rich and fleshy, with a charming, open-knit profile that means it is already approachable. Drink date 2021-2037.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Age des vignes :** 50 ans

**Exposition :** Est

**Sols :** calcaires et marnes

### **Commentaires de dégustation :**

Le nez est net et franc avec de belles notes de fruits et une touche de réglisse.

**Accord :** Cotes de veau et ris au sautoir

**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.