

# Domaine David Duband Chambolle-Musigny rouge 2017



Prix du produit :

**390,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2017

Appellation: Chambolle-Musigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Un grand terroir vinifié par le très respecté 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 CUVES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Domaine David Duband Chambolle-Musigny rouge 2017**

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Age des vignes : 40 ans**

---

**Exposition :** Est

**Sols :** Argilo-Calcaire

**Commentaires de dégustation :** Une robe brillante vermillon.

Le nez sur des fruits rouges avec de la framboise des épices.

La bouche est belle avec beaucoup de tendresse et d'élégance.

La finale offre une forme de souplesse avec une belle matière et des tanins présents.

**Accord :** Carpaccio de veau à l'italienne

**Méthode de vinification :**

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de cuvaïson, 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.