Domaine David Duband Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers" rouge 2017

Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2017
Appellation: Chambolle-Musigny 1er cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Sentiers
RVF: 16-16,5/20
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers" rouge 2017

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2017, n°622, juin 2018) : 16-16,5/20. *Chair ample et mûre, assez opulente, beaucoup de carrure et d'envergure, en phase de prise de bois.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 45 ans

Exposition : Est

Sols : Bruns calcaires avec colluvions et éboulis

Commentaires de dégustation : Une robe d'un rouge carmin avec des reflets brillants.
Le nez est sur des arômes de fruits noirs et rouges presque confiture avec une touche de truffe et de belle intensité.
La bouche est puissante avec des tanins marqués et plutôt agréables.

Accord : Lapin en civet

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 :

Moins illustre que "Les Amoureuses", le 1er Cru de Chambolle Musigny "Les Sentiers" est aussi plus accessible dans sa jeunesse, surtout lorsqu'il est vinifié par David Duband, dont le domaine est 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").*