

# Domaine David Duband Vosne-Romanée rouge 2017



Prix du produit :

**378,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2017

Appellation: Vosne-Romanée

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Très rare. Bien trop jeune en 2020, il faut être patient comme avec tous les grands pinots noirs de haute volée.

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

**Domaine David Duband Vosne-Romanée rouge 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Floral, assez soyeux et sobre, il est très soigné, et sa finale déploie une sève énergétique.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** ( William Kelley, février 2020) : **90/100** : *From prime lieux-dits Aux Barraux and Les Ormes, the 2017 Vosne-Romanée Village bursts with aromas of plums, strawberries and red berry compote, mingled with hints of candied peel and vanillin. On the palate, it's medium to full-bodied, fleshy and enveloping, built around powdery tannins and lively acids. Drink 2021 - 2037.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Age des vignes** : 35 ans

**Exposition** : Est

**Sols** : bruns calcaires peu épais

**Commentaires de dégustation** : La robe est d'un beau rouge carmin, brillante et limpide. Le nez est intense en fruits noirs avec des notes de vanille et de confiture de cassis. La bouche est structurée avec une finale longue tout en puissance.

**Accords mets et vin** : Salade de pieds de cochon aux truffes

**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.