Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2018

Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2018
Appellation: Morey Saint Denis
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2018

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.

Description brève du produit :

Un village historique et recherché signé 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")*