

# Domaine David Duband Chambolle-Musigny rouge 2018



Prix du produit :

**450,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2018

Appellation: Chambolle-Musigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

## 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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

### **Domaine David Duband Chambolle-Musigny rouge 2018**

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, février 2020) : 89-91/100. *Unfurling in the glass with a pretty bouquet of cherries, raspberries, violets, peony and cinnamon, the 2018 Chambolle-*

*Musigny Village is medium to full-bodied, fleshy and fine-boned, with a pretty core of perfumed fruit and delicate structuring tannins. This is an elegant, fine-boned Chambolle in this inherently powerful vintage.*

**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 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.