

Domaine David Duband Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2018



Prix du produit :

840,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2018

Appellation: Latricières Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5-17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un des 33 trop rares climats bourguignons classés "Grand Cru" ; Latricières Chambertin a quelque chose en plus : il est signé par le grand vigneron David Duband, 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

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc 2020) : 17,5/20. Sa matière s'inscrit bien dans l'esprit Latricières, avec la sensation minérale unique de ce terroir de sols calcaires. Belle envolée gracieuse en finale, complétée par la touche ferme du climat.

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2018, n°632, juin 2019) : 16,5-17/20. Assez délicat, sur la retenue, il offre un nez très subtil et frais. La vendange entière allonge la bouche, le végétal est marqué, avec des tains un peu secs en finale.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 93-95+/100. *Scents of wild berries, cassis, peonies, licorice and potpourri* preface Duband's 2018 Latricières-Chambertin Grand Cru, a full-bodied, fine-boned and elegant wine with a lovely spine of acidity, refined tannins and a concentrated core of fruit. Deep and incisive, this might be the domaine's finest grand cru in 2018, though it faces stiff competition.

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 55 ans

Exposition : Est

Sols : Calcaires maigres

Commentaires de dégustation : Une belle robe d'un rouge rubis très élégant. Un panier de mures et de cassis avec des touches de fruits secs grillés vous offre un nez franc et direct. La bouche est fraîche avec de la tension et une finale pulpeuse, un formidable gout de griottes.

Accord : Magret de canard aux cerises

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.