Domaine David Duband Chambolle-Musigny rouge 2017

Prix du produit :

196,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2017
Appellation: Chambolle-Musigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir

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

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Chambolle-Musigny rouge 2017

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.