Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2017

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2017
Appellation: Morey Saint Denis
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 90/100. *From vines purchased in 2006 from the retiring Jacky Truchot, the 2017 Morey-Saint-Denis Village unfurls in the glass with scents of cassis, cherries and raspberries, complemented by nuances of baking chocolate and warm spices. On the palate, the wine is medium to full-bodied, rich and fleshy, with a charming, open-knit profile that means it is already approachable. Drink date 2021-2037.*

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 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")*