Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" rouge 2018

Prix du produit :

73,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2018
Appellation: Hautes Côtes de Nuits
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Louis Auguste
Wine Advocate (Parker): 89/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Hautes Côtes relativement accessible signé par le 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").*

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 89/100. *Richer and more generous than its 2017 sibling, Duband's 2018 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Cuvée Louis*

Auguste offers up aromas of cherries, ripe berry fruit and plums, framed by a deft touch of toasty oak. On the palate, it's medium to full-bodied, fleshy and gourmand, balanced by lively acids. Drink date 2022-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 50 ans

Exposition : Sud

Sols : calcaires et marnes

Commentaires de dégustation : La robe est d'un rouge rubis éclatant avec des beaux reflets sombres.
Un nez ou se mêlent des arômes de fruits noirs et rouges avec beaucoup de netteté.
La bouche est franche avec une touche de réglisse et une finale légèrement épicée.

Accord : Oeuf en meurette

Méthode de vinification :
Les raisins sont ramassés manuellement, triés et vinifiés avec 40% 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 30% en fûts neufs et 70% 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 bouteille sans filtration, ni collage.