

Domaine David Duband Bourgogne rouge 2019



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2019

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Le "petit" pinot noir 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"*).

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine David Duband Bourgogne rouge 2019

En Magnum (revue du Guide Bettane+Desseauve, Louis-Victor Charvet, le 22 avril 2020 : "**Les Grands de Bourgogne à moins de 30 €**") : " *Le style Duband, c'est la fraîcheur de fruit, un tannin fin et des finales étirées et complexes permises par peu d'interventions, une vinification*

délicate et de fortes proportions de grappes entières. Avec ce bourgogne, c'est la voie d'apprentissage pour découvrir la finesse du pinot noir bourguignon sans qu'un terroir spécifique ne vienne trop complexifier l'affaire."

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 45 ans

Exposition : Sud-Est

Sols : Limons et cailloux

Commentaires de dégustation : Ce vin est doté d'une belle pureté, aux arômes de pivoine. La bouche peu épaisse, gracieuse, est construite autour de tanins d'une grande finesse.

Accord : à l'apéritif avec planche de charcuterie

Méthode de vinification :

Les vignes sont placées sur les territoires de Chambolle Musigny et Morey St Denis.

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.