

Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" rouge 2019



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2019

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Louis Auguste

RVF: 90/100

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 CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 90/100. *Finesse et délicatesse de*

fruit dans la cuvée Louis-Auguste, mûr et friand.

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 où 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.