

# Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2019



Prix du produit :

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): David DUBAND  
Millésime: 2019  
Appellation: Morey Saint Denis  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
RVF: 92/100  
Cépage dominant: pinot noir

## Description brève du produit :

Un village historique et recherché signé 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 CUVEES EN STOCK**

## Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2019

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021). **92/100.** *Délié et assez élégant, le Morey atteint une délicatesse de texture enviable.*

**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 :** côtes 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.