

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 CUVÉES 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.