Domaine David Duband Vosne-Romanée rouge 2019

Prix du produit :

366,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2019
Appellation: Vosne-Romanée
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Très rare. Bien trop jeune en 2021, il faut être patient comme avec tous les grands pinots noirs de haute volée.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Vosne-Romanée rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Age des vignes : 35 ans

Exposition : Est

Sols : bruns calcaires peu épais

Commentaires de dégustation : La robe est d'un beau rouge carmin, brillante et limpide.
Le nez est intense en fruits noirs avec des notes de vanille et de confiture de cassis.
La bouche est structurée avec une finale longue tout en puissance.

Accords mets et vin : Salade de pieds de cochon aux truffes

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.