

Domaine David Duband Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2019



Prix du produit :

540,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2019

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Pruliers

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Des étincelles : quand le superbe et accessible climat de Nuits Saint Georges (classé en 1er Cru) "Les Pruliers" est vinifié par le très respecté David Duband, dont le domaine est 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 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2019

Guide Bettane et Desseauve 2022: 93/100. *Un pruliers, du côté sud de Nuits mais dans le style Duband, élégant et aérien. On lui verrait même des accents vosniens dans ce millésime, ce n'est*

pas courant, même si son fond trahit sa véritable origine.

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 25 ans

Exposition : Sud-Est

Sols : Argilo-Caillouteux

Commentaires de dégustation : La robe est d'un rouge vif ourlé de reflets violine.
Le nez est frais et délicat avec une dominante de fruits noirs cassis et myrtille
La bouche est pleine et suave avec des tanins présents et une finale longue et onctueuse
La finale est superbe.

Accord : Mignon de porc au caramel d'épices

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.