

# Domaine David Duband Charmes Chambertin Grand Cru rouge 2019



Prix du produit :

**690,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2019

Appellation: Charmes-Chambertin Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Un des 33 trop rares climats bourguignons classés "Grand Cru", Charmes Chambertin est un des plus illustres et porte bien son nom, surtout lorsqu'il est signé 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"*). Attendez quelques années avant de le déguster.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine David Duband Charmes Chambertin rouge 2019

**Fiche technique rédigée par le domaine**

---

**Age des vignes :** 85 ans

**Exposition :** Est

**Sols :** Marnes, fer et cailloux

**Commentaires de dégustation :** Robe cerise burlat chatoyante.

Un nez de fruits rouges et noirs avec une dynamique aromatique de poivre. Une fine touche de bois de santal.

La bouche est riche et grasse avec des tanins présents et très légèrement agressifs qui augurent un beau potentiel de garde.

**Accord :** Mignon de veau à la fleur de tabac blond

**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