

Domaine David Duband Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers" rouge 2019 (3 bouteilles)



Prix du produit :

405,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2019

Appellation: Chambolle-Musigny 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Sentiers

RVF: 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Moins illustre que "Les Amoureuses", le 1er Cru de Chambolle Musigny "Les Sentiers" est aussi plus accessible dans sa jeunesse, surtout lorsqu'il est vinifié par 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**

Domaine David Duband Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 94/100. *Marqué par l'apport de vendange entière, les Sentiers offre une sève vigoureuse et une allonge florale et suave. Ce vin*

sérieux mais séducteur a un bel éclat en finale.

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 45 ans

Exposition : Est

Sols : Bruns calcaires avec colluvions et éboulis

Commentaires de dégustation : Une robe d'un rouge carmin avec des reflets brillants.

Le nez est sur des arômes de fruits noirs et rouges presque confiture avec une touche de truffe et de belle intensité.

La bouche est puissante avec des tanins marqués et plutôt agréables.

Accord : Lapin en civet

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.