

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



Prix du produit :

450,00 €

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

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Moins illustre que "Les Amoureuses", le 1er Cru de Chambolle Musigny "Les Gruenchers" 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 CUVEES EN STOCK

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

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 40 ans

Exposition : Sud-Est

Sols : Bruns calcaires peu épais

Commentaires de dégustation : Un rouge cerise avec des reflets nets et francs offre une robe limpide.

Le nez est de belle netteté avec de la framboise et du poivre et une touche légèrement boisée.

La bouche est puissante avec de beaux tanins fins qui offrent une finale gourmande.

Fraicheur de homard coulis concentré de pinot.

Accord : Fraicheur de homard coulis concentré de pinot

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.