

# Domaine David Duband Gevrey-Chambertin rouge 2015



Prix du produit :

**53,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2015

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

**Domaine David Duband Gevrey-Chambertin rouge 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 15,5/20. *Beaucoup de douceur et une chair lissée par l'élevage, dans le très précis gevrey-chambertin, aux arômes de cerises.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Age des vignes** : 65 ans

**Exposition** : Plein Est

**Sols** : Bruns calcaires avec altérites

**Commentaires de dégustation** : Une robe rouge franc aux reflets framboises. Nez complexe

---

d'épices et de fraises avec une pointe de menthol. La bouche est puissante avec des tanins frais. Une agréable fraîcheur en finale.

**Accords mets et vin :** Pâté d'escargot en vert

**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.

**Description brève du produit :**

Un superbe Gevrey 2015... qui, vinification signée Duband oblige, commence à bien s'ouvrir en 2019.