

# Domaine David Duband Nuits-Saint-Georges rouge 2015



Prix du produit :

**49,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2015

Appellation: Nuits-Saint-Georges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

**Domaine David Duband Nuits-Saint-Georges rouge 2015**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Bouche racée, vin de grande tension, frais à l'envie. Il plaira ou étonnera pour le moins. Belle garde prévisible. Apogée 2020-2027.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Très charmeur, le nuits-saint-georges offre un fruit juteux et franc, relevé de petits amers et d'une fraîcheur d'agrumes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Age des vignes : 50 ans

---

**Exposition :** Est

**Sols :** Calcaires marneux

**Commentaires de dégustation :** Une robe élégante aux reflets roses et brillants. Un nez de fruits noirs et rouges avec une dominante de fraises et de poivre blanc. La bouche est riche soutenue par des tannins bien présents. Un vin qui sort des stéréotypes de cette appellation.

**Accords mets et vin :** Salade de pieds de cochon aux truffes

**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 :**

La "petite" appellation de prédilection de David Duband, qui commence à doucement s'ouvrir en 2019 !