

Domaine David Duband Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2017



Prix du produit :

260,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2017

Appellation: Latricières Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18,5-19/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2017

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2017, n°622, juin 2018) : 18,5-19/20. *Nez infusé, végétal noble, véritable salade de fruits rouges. Avec sa texture délicate, ce vin tendu et aiguisé est porté par une trame acide longiligne, autour de laquelle s'articule une chair subtile et ravissante. Finale épurée, dans l'esprit de ce grand terroir.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 55 ans

Exposition : Est

Sols : Calcaires maigres

Commentaires de dégustation : Une belle robe d'un rouge rubis très élégant.

Un panier de mures et de cassis avec des touches de fruits secs grillés vous offre un nez franc et direct.

La bouche est fraîche avec de la tension et une finale pulpeuse, un formidable gout de griottes.

Accord : Magret de canard aux cerises

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 des 33 trop rares climats bourguignons classés "Grand Cru", Latricières Chambertin est encore plus rare que l'autre Grand cru du domaine que nous avons sélectionné, Charmes Chambertin. Ce Latricières a quelque chose en plus : il est signé par le grand vigneron David Duband, 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"*)