

# Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2018



Prix du produit :

**52,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2018

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

**Description du produit :**

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

**Domaine David Duband Morey-Saint-Denis rouge 2018**

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Age des vignes : 50 ans**

**Exposition : Est**

**Sols : calcaires et marnes**

**Commentaires de dégustation :**

Le nez est net et franc avec de belles notes de fruits et une touche de réglisse.

**Accord : Cotes de veau et ris au sautoir**

---

**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 village historique et recherché signé du grand vigneron David Duband, domaine 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"*)