

Domaine David Duband Chambertin Grand Cru rouge 2018



Prix du produit :

290,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2018

Appellation: Chambertin Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18,5-19/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Chambertin Grand Cru rouge 2018

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2018, n°632, juin 2019) : 18,5-19/20. *Fruit sobre, grand volume de chair et trame digeste, empreinte de saveurs vibrantes, racées et très persistantes. Admirablement proportionné, aérien, ce vin nous bluffe par sa fraîcheur.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 93-95/100. *The 2018 Chambertin Grand Cru wafts from the glass with aromas of rose petals, raspberries, licorice, peonies, smoked meats and rich soil tones. On the palate, the wine is full-bodied, layered and fleshy, with a muscular chassis of tannin, lively acids and a penetrating but youthfully chewy finish. Deep and concentrated, this is a serious, age-worthy wine from Duband.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 60 ans

Exposition : Exposé au levant, plein Est

Sols : marno-calcaires et limons peu épais

Commentaires de dégustation : La robe est d'un grenat majestueux et brillant.

Le nez complexe s'ouvre sur des touches de fruits noirs avec une note de cerise, une pointe de torréfaction apporte des arômes moka. La touche finale est légèrement confite de fraises et de mures.

Attaque tendre et fine qui augmente et génère un volume immense avec des notes de violettes et d'iris. La bouche est structurée avec des tanins veloutés et ronds qui malgré une bonne présence donne à ce vin tout la puissance de la Bourgogne et lui offre un très beau potentiel de garde.

Accord : Gigot de sept heures

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". Ce Chambertin 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"*). Ce qui se fait de mieux au domaine.