Domaine David Duband Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2017

Prix du produit :

402,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): David DUBAND
Millésime: 2017
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Pruliers
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
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 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Notes d'orange sanguine et de terre fraîche dans Les Pruliers, dont la bouche se présente vigoureuse et de grande envergure.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Des notes de vendange entière, de fraise, de framboise, pour un Pruliers joué en version souple, facile d'accès. Apogée : 2020-2027*

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2017, n°622, juin 2018) : 16,5-17/20. *Profil sanguin, beaucoup de tonus dans cette chair nerveuse, infusée, à la finale sapide et minérale, ou le terroir transparaît aisément. Vin dynamique et épuré.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 25 ans

Exposition : Sud-Est

Sols : Argilo-Caillouteux

Commentaires de dégustation : La robe est d'un rouge vif ourlé de reflets violine.
Le nez est frais et délicat avec une dominante de fruits noirs cassis et myrtille
La bouche est pleine et suave avec des tanins présents et une finale longue et onctueuse
La finale est superbe.

Accord : Mignon de porc au caramel d'épices

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 :

Des étincelles : quand le superbe et accessible climat de Nuits Saint Georges (classé en 1er Cru) "Les Pruliers" est vinifié par le très respecté David Duband, dont le domaine est 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").*