

Domaine David Duband Charmes Chambertin Grand Cru rouge 2017



Prix du produit :

690,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2017

Appellation: Charmes-Chambertin Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18-18,5/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine David Duband Charmes Chambertin Grand Cru rouge 2017

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2017, n°622, juin 2018) : 18-18,5/20. *Nez très pur, fraise des bois, irrésistible. Bouche caressante, emplie d'un fruit pur, lumineux, mais gourmand, très énergique. Beaucoup d'envergure, de tonus, de persistance dans ce vin admirable.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 93+/100. *Duband's 2017 Charmes-Chambertin Grand Cru is firmer and more structured, and this is one wine that will need a little time. Unwinding in the glass with aromas of cherries, licorice, anise and cinnamon, as well as a lifted top note of potpourri, it's medium to full-bodied, rich and fleshy, displaying a broad-shouldered chassis of powdery tannin. Drink date 2027-2050.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Age des vignes : 85 ans

Exposition : Est

Sols : Marnes, fer et cailloux

Commentaires de dégustation : Robe cerise burlat chatoyante.

Un nez de fruits rouges et noirs avec une dynamique aromatique de poivre. Une fine touche de bois de santal.

La bouche est riche et grasse avec des tanins présents et très légèrement agressifs qui augurent un beau potentiel de garde.

Accord : Mignon de veau à la fleur de tabac blond

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", Charmes Chambertin est un des plus illustres et porte bien son nom, surtout lorsqu'il est signé 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"*)