



DOMAINE DAVID DUBAND

Chambolle-Musigny 1er
cru Les Gruenchers 2011

115,25\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 11898101 |
|  | Conditionnement | 6x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Signature |
|  | Statut | Succ. Seul. |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | France |
|  | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région | Bourgogne |
|  | Sous-région | Côte de Nuits |
|  | Appellation | Chambolle-Musigny |
|  | Cépage(s) | Pinot Noir 100 % |
|  | Couleur | Rouge |
|  | Sucre | Sec |
|  | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

17 hectares de vignes sont cultivés en propre par le Domaine selon l'éthique BIO exigée par le label Ecocert. Le Domaine Duband achète également des raisins sur pieds auprès de petits viticulteurs cultivant leurs vignes dans le respect de l'environnement.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un rouge cerise avec des reflets nets et francs offre une robe limpide. Le nez est de belle netteté avec de la framboise et du poivre et une touche légèrement boisée. La bouche est puissante avec de beaux tanins fins qui offrent une finale gourmande.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, 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 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait à 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.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie