



DOMAINE DAVID DUBAND

256,75\$
* Prix de détail suggéré



Clos Vougeot grand cru
2012

	Code produit	12237486
\$	Prix licencié	223.31\$
	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	Clos de Vougeot
🍇	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

Robe exhibant une couleur rouge orangé de faible intensité. Nez fin d'où émanent des notes fruitées, florales, minérales et végétales. Laissez-vous charmer par ce rouge possédant une très grande fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de noyau de cerise, de terre humide, de fleurs séchées et de thé. Il offre une bouche souple qui perdure dans une finale persistante.

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 pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage est à 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. 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