



DOMAINE DAVID DUBAND

Charmes-Chambertin
2011

233,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11897941
	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	Charmes-Chambertin
	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 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.

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 durant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait 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 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