



DOMAINE DAVID DUBAND

Bourgogne Pinot Noir
2016

 Biologique

34,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14119125
	Prix licencié	29.99\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Bourgogne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	L'élevage est de 30% en fûts neufs et 70% en fûts usagés, 14 mois



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

Ce vin est doté d'une belle pureté, aux arômes de pivoine. La bouche peu épaisse, gracieuse, est construite autour de tanins d'une grande finesse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont placées sur les territoires de Chambolle Musigny et Morey St Denis. Sur des sol de limons et de cailloux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont ramassés manuellement, triés et vinifiés avec 40% 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 de 30% en fûts neufs et 70% en fûts usagés. Élevage de 14 mois, les vins sont soutirés en cuve, reposés 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale