La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

DOMAINE DAVID DUBAND

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers 2011

123,25$
* Prix de détail suggéré

Code produit	11898127
Prix licencié	107.03$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Signature
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (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

Une robe d'un rouge carmin avec des reflets brillants. Le nez est sur des arômes de fruits noirs et rouges presque confiture avec une touche de truffe et de belle intensité. La bouche est puissante avec des tanins marqués et plutôt agréables.

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 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 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

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

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile 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