

DAVID DUBAND LES BROC 2019 75CL

1.554.179

Test not found or type unkr

APPELLATIE

Morey-Saint-Denis
Premier Cru AOP

CLASSIFICATIE

Premier Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 100%

REGIO

Bourgogne

SUB-REGIO

Côte de Nuits

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Gemiddeld aromatische en complexe neus met verschillende lagen van florale tonen, rijp (steen)fruit, kruiden en eventuele houtaccenten, mogelijks op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.--

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

SMAAKSTIJL

Verfijnd & Gelaagd



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Continentaal

BODEM

Klei - kalksteen

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Naar onze bescheiden mening is David Duband e?e?n van de grootmeesters uit Bourgogne, zeker op het gebied van rode wijn. Hij noemt zichzelf een luie wijnmaker, maar dat is zijn manier om aan te geven dat hij in de kelder de wijnen zo veel mogelijk met rust laat. Het werk zit hem vooral in het oogsten van perfect rijpe druiven en het afstemmen van de vinificatie op de kwaliteit van de druiven. David zoekt altijd naar een natuurlijke balans en een maximale expressie van de terroir. Dat betekent dat hij niet te veel extraheert, maar juist met lichte hand vinifieert. De houten vaten die voor de opvoeding worden gebruikt geven slechts beperkt aromastoffen af, en worden vooral gebruikt voor de micro-oxidatie van de wijnen. Door tijdens de alcoholische gisting en de maceratie te werken met volledige trossen, in plaats van ontsaalde druiven, bezitten de wijnen doorgaans meer frisheid en net wat minder alcohol.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk