

DAVID DUBAND 2022 75CL 1.554.621	Test
-------------------------------------	------

APPELLATIE	CLASSIFICATIE	LAND	CÉPAGE(S)
Clos de la Roche Grand Cru AOP	Grand Cru	Frankrijk	Pinot Noir 100%
REGIO	SUB-REGIO	TYPE WIJN	
Bourgogne	Côte de Nuits	Rood	

GUSTATIEF	
RESTGAS?	CATEGORIE RESTSUIKER
Nee	Droog
AFSLUITING	
Kurk	
FOODPAIRING	
Aperitief, witte vis, kip, romige kazen, appeltaart met vanilleijs,...	
AANBEVOLEN DRINKVENSTER	
Nu - 3 jaar	
SERVEERTEMPERATUUR	
14-16°C	
SMAAKSTIJL	
Rijk en/of Gelaagd	
SMAAKSTIJL	
Licht & Sappig	



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Continentaal

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

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