

# David Duband

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chevannes



David Duband

**Proprietà / Fondatori** David Duband e François Feuillet /

David Duband

**Inizio Attività** 1991

**Vitivinicultura** Biologica / Biodinamica

**Ettari** 17

**Bottiglie prodotte** 120.000



## CHAMBOLLE-MUSIGNY PRIMER CRU LES SENTIERES

**100% Pinot Nero**

**Zona di produzione:** Chambolle-Musigny

**Terreno:** Calcare bruno con colluvio e ghiaione

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** 80% di fermentazione a grappolo intero.

Durante i 17 giorni di vinificazione si praticano dalle 5 alle 7 follature e rimontaggi. Dopo la pressatura, i vini vengono decantati per 2 settimane e messi in botti

**Affinamento:** l'invecchiamento avviene per il 40% in barrique nuove e per il 60% in botti di 1, 2 o 3 anni. Dopo 14 mesi di affinamento i vini vengono travasati in tini, riposati per 3 mesi e imbottigliati senza filtrazione o chiarifica

**Colore:** colore rosso carminio con riflessi brillanti

**Profumo:** aromi di frutti neri e rossi quasi confettura con un tocco di tartufo e bella intensità

**Sapore:** potente con tannini marcati e piuttosto piacevoli

**Grado Alcolico:** 13% vol

Giovane enologo, David fin dai primi millesimi si è imposto come una delle novità della Borgogna per il suo stile deciso e marcato sempre alla ricerca della pulizia ma anche dell'intensità. I suoi primi vini lo ponevano tra i "modernisti" alla ricerca di grandi concentrazioni nei vini, ma con gli anni la sua "mano" si è evoluta sempre più volta al risultato di tannini eleganti e dolci. David lavora 17 ettari di vigna dove però la metà delle uve viene data a François Feuillet che è il proprietario dei vigneti, e dunque la produzione massima è pari a 85.000 bottiglie per il 75% di pinot nero. Questo vitigno, con David, si esprime con un colore rosso intenso, con note speziate dove la mineralità è perfettamente fusa con i tannini, sempre vellutati e morbidi. Questo è possibile grazie alla follatura ed ai rimontaggi che vengono fatti anche per 10 volte durante le settimane della macerazione. Dal "piccolo" Bourgogne Pinot Noir, passando per i villages dove le piccole sfumature si manifestano già al naso fino ai Grand Cru dove il Terroir fa da padrone David Duband si dimostra abile e capace nell'interpretare i frutti straordinari della Borgogna, una figura di spicco tra i vigneron della Côte D'Or.