

# David Duband

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chevannes



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

David Duband

**Inizio Attività** 1991

**Vitivinicultura** Biologica / Biodinamica

**Ettari** 17

**Bottiglie prodotte** 120.000

## MOREY SAINT-DENIS

**Zona di produzione:** Borgogna, Côte de Nuits

**Terreno:** calcare e marra

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** i grappoli vengono pressati per l'80% interi. Durante i 17 giorni di macerazione, vengono praticati 5-7 rimontaggi. Dopo la pressatura, il vino viene illimpidito per 2 settimane e messo in botte

**Affinamento:** per il 40% in barrique nuove e per il 60% in barrique vecchie da 1 a 3 anni. Dopo 14 mesi di affinamento, il vino viene trasferito in vasca per 3 mesi ed imbottigliato senza filtrazione

**Colore:** rosso vermiglio con riflessi viola scuro

**Profumo:** belle note di frutta e un tocco di liquirizia

**Sapore:** fresco con tannini morbidi

**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.