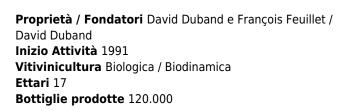


David Duband

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chevannes





NUITS-SAINT-GEORGES

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Nuits

Terreno: roccioso e argilloso **Vendemmia:** manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio

termocondizionato per 17 giorni. Durante tale periodo vengono effettuati follatura e rimontaggi, successivamente viene effettuata la pressatura e viene lasciato in decantazione per 2

settimane prima di procedere per l'affinamento

Affinamento: 14 mesi in botti e 3 mesi in vasche prima

dell'imbottigliamento

Colore: rubino intenso con riflessi rosa

Profumo: sentore di fragole e frutti neri con un tocco floreale **Sapore:** aromi frutti neri con note di mentolo, ben equilibrati

con il tannino

Grado Alcolico: 13,5% 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, ma con gli anni la sua "mano" si è evoluta sempre più con il 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 Grandi Crus dove il Terroir fa da padrone il giovane Duband si dimostra abile e capace nell'interpretare i frutti straordinari della Borgogna, una figura di spicco tra i vignerons della Côte D'Or.