

# BOURGOGNE

## Dans ce millésime solaire, les rouges sont à la fête !

## L'excellence des Grands crus de la Côte de Nuits

**19-20**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Latricières-Chambertin. Ce cru équilibré, ample et somptueux livre une forte sensation minérale et un fruit mûr mais vigoureux. Grande réussite. 260 €

**19-20**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Chambertin. Complexe, intense et volumineux, presque plantureux, mais avec un très beau grain de texture. 300 €

**18-19**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Clos de la Roche. Fruit mûr et gracieux, volume, tout est là, en place, dans une sensation de sérénité. Superbe. 180 €

**18-19**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Charmes-Chambertin. Vin somptueux, profond et plein, ferme et précis, avec un grain de tanin serré mais un fruit d'une grande pureté. 225 €

**18-18,5**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Échézeaux. Il y a tout : la fraîcheur, la longueur, l'amplitude de la finesse et du muscle. Racé et profond, il puise sa complexité dans son sol. 180 €

## Les vins qui nous ont ravis en Côte de Nuits

**16-17**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Les Procès 1<sup>er</sup> cru. Nez gracieux très élégant. Vin fin et sapide, tout en allonge de bouche, avec un relief encore fougueux et tellurique. 65 €

**16-17**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Les Prulliers 1<sup>er</sup> cru. Beau vin vivant encore abrupt, avec un fruit net, épuré, plein de vitalité, et une fin de bouche légèrement sucrée. 65 €

**15-16,5**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Les Broc. Le nez intense exhale un parfum de vendange entière. Élégant, racé, ce vin offre un très beau toucher de bouche dans une matière vive et pleine d'énergie. Son fruit se distingue par sa netteté et sa pureté. 65 €

**16,5-17,5**

**DOMAINE DAVID DUBAND -  
FRANÇOIS FEUILLET**

Les Gruenchers 1<sup>er</sup> cru. Nez de vendange entière avec une touche florale délicate. Matière nuancée et texture veloutée, très chambolle-musigny. Un vin gracieux et long en bouche. 100 €