

Domaine Derey Frères

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Couchey



Domaine
DEREY
FRÈRES

Proprietà / Fondatori Famiglia Derey / Albert e Maurice Derey

Inizio Attività 1650

Vitivinicultura Biologica

Ettari 22

Bottiglie prodotte 60.000 / 80.000

BOURGOGNE MONTRE CUL 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Zona di Digione

Terreno: ocra e sabbioso facile da lavorare, ben drenato
sensibile alla siccità

Vendemmia: manuale

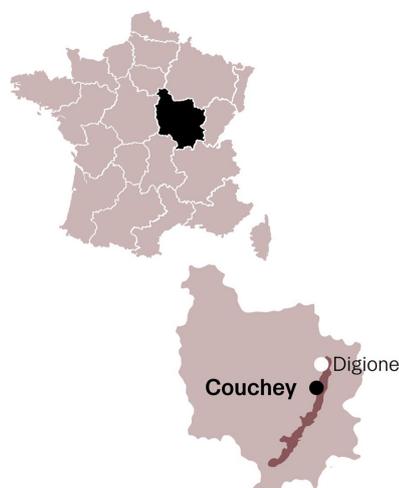
Vinificazione: 20% grappoli interi a seconda della maturazione
dell'anno

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere, senza legno nuovo

Colore: rosso rubino profondo

Profumo: note di amarena matura

Sapore: molto piacevole e rotondo, senza aggressività, ma con
buona persistenza aromatica, lasciando aromi molto presenti di
frutti rossi



Il Domaine Derey Frères non ha mai avuto un nome più azzeccato. I tre fratelli Maxime, Romain e Pierre-Marie rappresentano oggi la sesta generazione, più militanti che mai nei confronti del loro terroir, animati da una passione profonda e da un legame indissolubile con la loro terra d'origine. La vite ispira umiltà, dedizione e lavoro familiare: i tre sono il più delle volte con i piedi sulla terra e con le mani in cantina. Il Domaine si estende per 20 ettari, distribuiti in una serie di climat che si susseguono da Digione a Gevrey-Chambertin, formando un mosaico di parcelle uniche. Oltre al celebre Clos des Marcs d'Or, prestigioso monolope aziendale, i climat Montre Cul e Les Valendons sono ambasciatori eminenti della viticoltura di Digione, testimoni di una storia secolare e di un patrimonio che i fratelli custodiscono con orgoglio. Nel 2020, il Domaine ha intrapreso con convinzione la conversione al biologico. Con un uso mirato dei trattamenti, l'aratura e l'aggiunta di nutrienti naturali, si preserva la vitalità del suolo. La vinificazione è scrupolosa, con macerazioni lente per i rossi e una pressatura rispettosa per i bianchi, così da esprimere al meglio il carattere di ciascuna parcella. Il risultato sono vini bianchi e rossi a immagine dei tre fratelli: istintivi, diretti e spontanei offrendo un piacere immediato, con il frutto che domina senza severità, unito a una freschezza accattivante e a un eccellente potenziale di invecchiamento.