

Claude Dugat

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Gevrey Chambertin



CLAUDE DUGAT

Proprietà / Fondatori Claude Dugat / Maurice Dugat

Inizio Attività 1955

Vitivinicultura Biologica / Biodinamica

Ettari 6

Bottiglie prodotte 25.000

BOURGOGNE ROUGE

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Gevrey-Chambertin

Terreno: marna argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono diraspate al 100%. Dopo la pigiatura, il mosto è stato macerato a freddo prima della fermentazione per sei giorni. La fermentazione viene avviata immediatamente in vasche di cemento, senza rimontaggi. Vengono effettuate follature due volte al giorno. Dopo circa due settimane, il mosto viene lasciato riposare per due giorni prima del travaso in botte

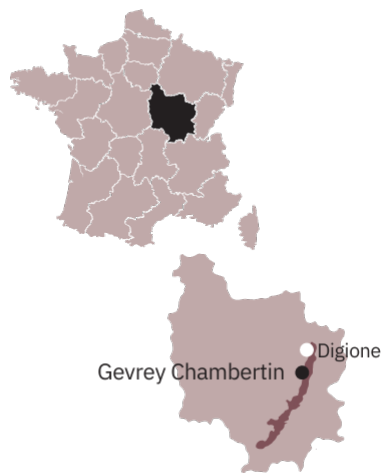
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: aromi ricchi ed intensi di ciliegia e marasca, lampone e ribes rosso

Sapore: sapori minerali, tannino importante ma molto piacevole

Grado Alcolico: 13% vol



Straordinario interprete della Borgogna Claude Dugat, coadiuvato dalla moglie Marie-Thérèse, con l'aiuto dei tre figli, Bertrand, Laetitia e Jeanne, conduce il Domaine a Gevrey-Chambertin fondato dal nonno e consolidato dal padre. Sei ettari coltivati secondo i metodi della agricoltura biologica alcuni dei quali lavorati con l'aiuto del cavallo dalle cui uve si ottengono vini di estrema finezza ed eleganza. Gli aggettivi si sprecano per questo piccolo Domaine dove i vini sono un perfetto equilibrio tra le "setosità" e le complessità del Terroir di Gevrey-Chambertin. Claude Dugat, insieme ai figli che hanno raccolto il testimone, rappresenta ad oggi uno dei massimi interpreti della tradizione della Borgogna nella Côte de Nuits.