

# Dujac

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Morey St Denis



## DOMAINE DUJAC

**Proprietà / Fondatori** Jacques Seysses

**Inizio Attività** 1968

**Vitivinicultura** Biologica / Biodinamica

**Ettari** 15,5

**Bottiglie prodotte** 80.000

## CHAMBOLLE - MUSIGNY

**100% Pinot Nero**

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

**Terreno:** argilloso e limoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in barrique

**Affinamento:** da 14 a 18 mesi in barrique

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** varietà di sentori terrosi e "selvaggi" su tocchi di frutta a bacca scura

**Sapore:** ricco, con tannini maturi e con un finale lungo e persistente

**Grado Alcolico:** 13% vol



Fondato nel 1968 da Jacques Seysses, il quale trasforma nel Domaine Dujac una proprietà acquisita da poco, è ora condotto dai figli Jeremy, insieme alla moglie Diana ed Alec. La proprietà conta su 15,50 ettari di cui una piccola parte a chardonnay per una produzione media inferiore alle 80.000 bottiglie. Jacques e sua moglie Rosalind prima, ed ora la nuova generazione sono fedeli ad un pinot nero molto marcato attraverso la vinificazione degli acini interi: il vino ottenuto ha raramente un grande colore, ma dopo un lungo invecchiamento (anche oltre i trent'anni) gli aromi terziari rendono giustizia a questa vinificazione. Lo stile Dujac è la ricerca dell'eleganza e finezza con tannini integrati e morbidi sempre con equilibrio, armonia, lunghezza e complessità. Alla base il lavoro in vigna, serio e rigoroso dove l'esperienza e la conoscenza della tecnologia possono aiutare nelle piccole imperfezioni dell'annata ma senza alcuna manomissione. I fratelli Alec e Jeremy insieme a Diana, continuando nell'opera del padre, sono oggi considerati tra i migliori interpreti del pinot nero della Côte de Nuits ed il Domaine Dujac si può a pieno titolo confermare come uno tra i più importanti produttori della Borgogna.