Dujac

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Morey St Denis

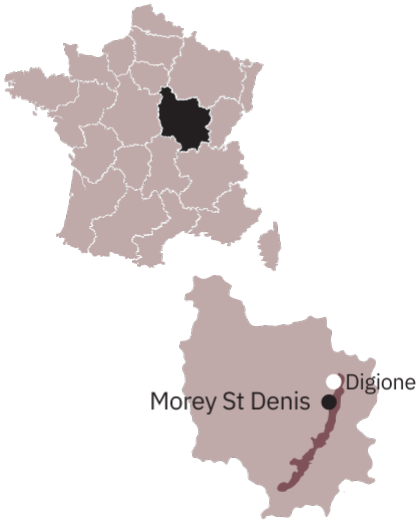
C H A M B O L L E - M U S I G N Y

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

DOMAINE DUJAC

Proprietà / Fondatori Jacques Seysses
Inizio Attività 1968
Vitivinicultura Biologica / Biodinamica
Ettari 15,5
Bottiglie prodotte 80.000



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.