

Claude Dugat

Francia - Borgogna Côte d'Or - Gevrey Chambertin



CLAUDE DUGAT

Proprietà / Fondatori Claude Dugat / Maurice Dugat

Inizio Attività 1955

Vitivinicultura Biologica / Biodinamica

Ettari 6

Bottiglie prodotte 25000

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LAVAUX-ST-JACQUES

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Gevrey-Chambertin

Terreno: marna argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve sono diraspate al 100%. Dopo la pigiatura, il mosto è stato macerato a freddo prima della fermentazione per un periodo di sei giorni. Quindi, la fermentazione inizia immediatamente in vasche di cemento, ma praticamente non si effettuano rimontaggi per evitare fermentazioni tumultuose. Le uve vengono follate due volte al giorno. Il tempo totale di vatting è di circa due settimane dopodiché il mosto viene lasciato riposare per due giorni prima di andare in botte

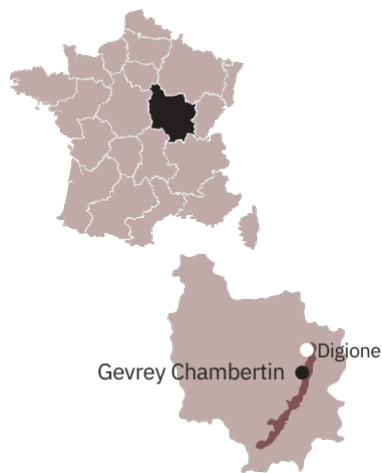
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere

Colore: rosso rubino

Profumo: aromi fruttati di ciliegie e lamponi, note di cuoio e liquirizia con un tocco di tabacco

Sapore: tannino pulsante e incalzante, tanto corpo e finale potente con ricordi amarene e menta

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 rappresenta ad oggi uno dei massimi interpreti di Gevrey-Chambertin e della tradizione della Borgogna nella Côte de Nuits.