

# Claude Dugat

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Gevrey Chambertin



## GRIOTTES-CHAMBERTIN GRAND CRU

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 di rose, peonie, bergamotto, lamponi e fragole. Sfumature speziate

**Sapore:** finale elegante, tannino gentile

**Grado Alcolico:** 13% vol

## CLAUDE DUGAT

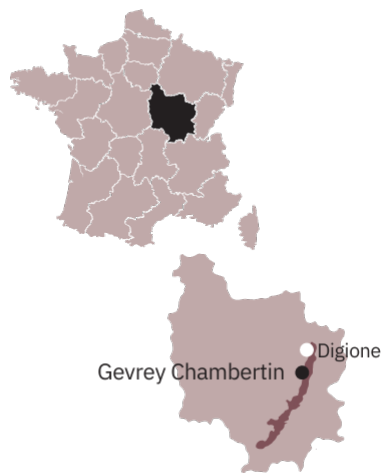
**Proprietà / Fondatori** Claude Dugat / Maurice Dugat

**Inizio Attività** 1955

**Vitivinicultura** Biologica / Biodinamica

**Ettari** 6

**Bottiglie prodotte** 25.000



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.