

Domaine Derey Frères

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Couchey



Domaine
DEREY
FRÈRES

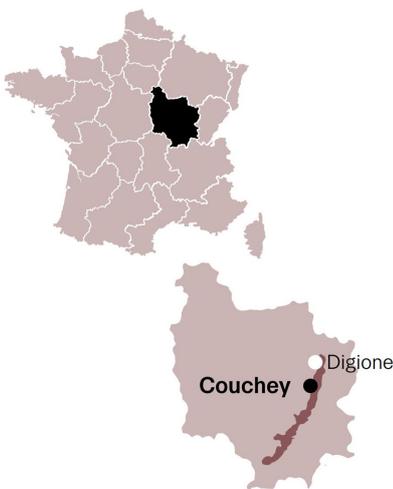
Proprietà / Fondatori Famiglia Derey / Albert e Maurice Derey

Inizio Attività 1650

Vitivinicultura Biologica

Ettari 22

Bottiglie prodotte 60.000 / 80.000



MARSANNAY BLANC

100% Chardonnay

Zona di produzione: nelle zone di Mornain, Larrey, la Malcuite, Grands Bandeaux, Verdot e Pilleul

Terreno: argilloso-calcareo con una struttura sassosa-sabbiosa, la sua esposizione a media pendenza gli conferisce uve regolarmente ben mature

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono pressate e successivamente raffreddate per garantire una lunga fermentazione

Affinamento: in botte per 12 mesi, con il 20% di botti nuove

Colore: giallo paglierino

Profumo: ananas e pompelmo

Sapore: molto aromatico, ampio all'attacco, sviluppa una deliziosa morbidezza con una piacevole freschezza, aromi di agrumi e una piacevole tensione che gli conferiscono un finale complesso

Il Domaine Derey Frères non ha mai avuto un nome più azzeccato. I tre fratelli Maxime, Romain e Pierre-Marie rappresentano oggi la sesta generazione, più militanti che mai nei confronti del loro terroir, animati da una passione profonda e da un legame indissolubile con la loro terra d'origine. La vite ispira umiltà, dedizione e lavoro familiare: i tre sono il più delle volte con i piedi sulla terra e con le mani in cantina. Il Domaine si estende per 20 ettari, distribuiti in una serie di climat che si susseguono da Digione a Gevrey-Chambertin, formando un mosaico di parcelle uniche. Oltre al celebre Clos des Marcs d'Or, prestigioso monolope aziendale, i climat Montre Cul e Les Valendons sono ambasciatori eminenti della viticoltura di Digione, testimoni di una storia secolare e di un patrimonio che i fratelli custodiscono con orgoglio. Nel 2020, il Domaine ha intrapreso con convinzione la conversione al biologico. Con un uso mirato dei trattamenti, l'aratura e l'aggiunta di nutrienti naturali, si preserva la vitalità del suolo. La vinificazione è scrupolosa, con macerazioni lente per i rossi e una pressatura rispettosa per i bianchi, così da esprimere al meglio il carattere di ciascuna parcella. Il risultato sono vini bianchi e rossi a immagine dei tre fratelli: istintivi, diretti e spontanei offrendo un piacere immediato, con il frutto che domina senza severità, unito a una freschezza accattivante e a un eccellente potenziale di invecchiamento.