

# 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:** Couchey

**Terreno:** argilloso-calcareo di struttura da pietrosa a sabbiosa

**Vendemmia:** manuale

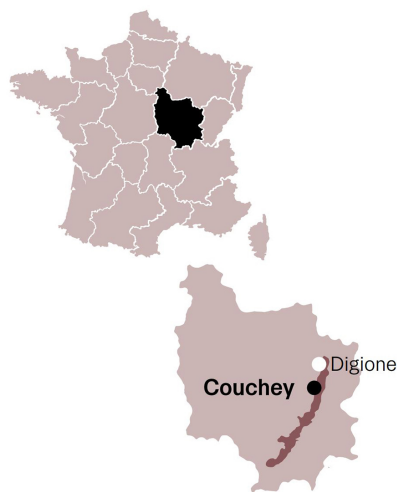
**Vinificazione:** uve pressate in tini, vengono poi raffreddate per consentire una fermentazione più lunga

**Affinamento:** in barrique per 12 mesi, con il 20% di barrique nuove

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** sentori pompelmo e ananas

**Sapore:** pieno all'attacco, si sviluppa su una discreta dolcezza con una piacevole freschezza, aromi di agrumi e una bella tensione che gli conferisce 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. Il Domaine si estende per 20 ettari, distribuiti in una serie di climat. Oltre al celebre Clos des Marcs d'Or, monolope aziendale, i climat Montre Cul e Les Valendons sono ambasciatori eminenti della viticoltura di Digione. La tenuta comprende poi una decina di ettari a Marsannay, una denominazione emergente, Fixin 1er Cru e Gevrey-Chambertin. La vinificazione è accurata, con macerazione lenta per i rossi e una pressatura moderata per i bianchi. Dal 2011, i fratelli variano la quantità di grappoli interi portandola al 100% per alcuni vini. L'affinamento dura 12/18 mesi, con una media del 25% di botti nuove. Il risultato: sono istintivi, diretti e spontanei e danno un piacere immediato, con il frutto che domina senza severità e con un grande potenziale di invecchiamento.