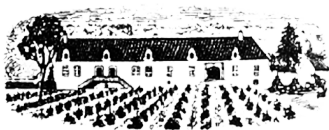


# Dujac

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Morey St Denis



## DOMAINE DUJAC

**Proprietà / Fondatori** Jacques Seysses

**Inizio Attività** 1968

**Vitivicoltura** Biologica / Biodinamica

**Ettari** 15,5

**Bottiglie prodotte** 80.000

## PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Borgogna, Côte de Beaune

**Terreno:** argilloso e calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in barrique

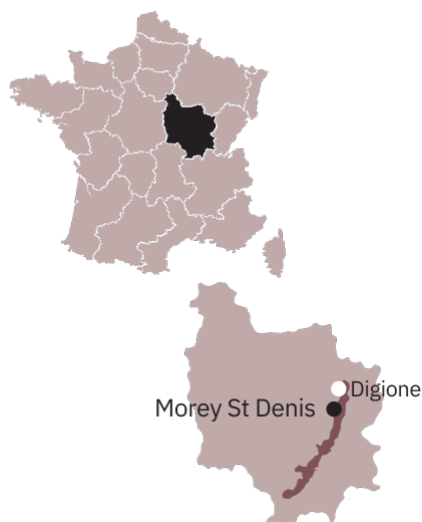
**Affinamento:** 10 mesi in barrique e 3/5 mesi in acciaio

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** aromi di pesca, buccia d'arancia e menta

**Sapore:** strutturato ed intenso

**Grado Alcolico:** 13% vol



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.