

INFO

Vinens Navn: Bourgogne Rouge

Producent: Domaine Claude Dugat

Område/Land: Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt og afstilles 100%, kold maceration i 6 dage og ca. 14 dages gæring, hvorefter vinen lagrer i 18 mdr. på eg.

Jordbundsforhold: En blanding af kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Domaine Claude Dugat, som blev etableret i 1955, betragtes bredt som en af de bedste producenter i Gevrey-Chambertin. Det er et lille familiedrevet domæne, hvor Claude og Marie-Thérèses børn – sønnen Bertrand og døtrene Laetitia og Jeanne – driver den seks hektar store ejendom. Domænet praktiserer bæredygtig vindyrkning og bruger aldrig gødning eller pesticider.

Målet er at høste druerne, når de lige præcis er modne. Modenhed (og høstdatoen) bestemmes udelukkende af smag frem for laboratorieanalyser, hvorfor vinene altid har en karakteristisk friskhed, fordi de aldrig plukker sent. Koncentrationen og intensiteten af vinene stammer primært fra gamle vinstokke og lavt udbytte.

