

DOMAINE DUROCHÉ

Il Domaine Duroché si trova nel villaggio di Gevrey-Chambertin. Oggi è giunto alla quinta generazione rappresentata da Pierre Duroché e vanta una lunga tradizione nella produzione vitivinicola: risale, infatti, al 1933 la prima annata imbottigliata dal Domaine Duroché. Dal 2009 il domaine è guidato da Pierre Duroché che prima ha affiancato suo padre Gilles per poi prendere il pieno controllo della produzione del vino e della gestione dei vigneti. Per quanto concerne la conduzione dei vigneti e la protezione fitosanitaria, Pierre Duroché si basa sull'utilizzo di zolfo e di rame optando così per una conduzione volta a preservare la biodiversità locale. La famiglia Duroché, attualmente, possiede 8,5 ettari di vigneti ubicati nelle appellations Gevrey-Chambertin, Gevrey-Chambertin Premier Crus (Champeaux, Estournelles St-Jacques e Lavaux St-Jacques) e Grand Cru (Charmes Chambertin, Latricieres Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze e Griottes Chambertin). Per esaltare al meglio il carattere naturale e varietale del Pinot Nero prodotto nei vigneti Domaine Duroché, Pierre Duroché ha scelto di lavorare con fermentazioni spontanee svolte da lieviti indigeni. Il desiderio di Pierre Duroché è quello di trasmettere tramite i suoi vini purezza ed eleganza.

Gevrey-Chambertin

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Lo Gevrey-Chambertin è prodotto con uve provenienti da diverse parcelle: Reniard, Pressonier, Le Fourneau, Les Murots, Aux Etelois, Aux Corvées, Les Champs-Perriers, Les Croisttes e En Champs. Il terreno è calcareo con marne sabbiose.

Vinificazione Per esaltare al meglio il carattere naturale e varietale del Pinot Nero prodotto nei vigneti Domaine Duroché, Pierre Duroché ha scelto di lavorare con fermentazioni spontanee svolte da lieviti indigeni. Il desiderio di Pierre Duroché è quello di trasmettere tramite i suoi vini purezza ed eleganza.

Caratteristiche Lo Gevrey-Chambertin è godibilissimo giovane, ma al contempo ha un ottimo potenziale d'invecchiamento. Caratterizzato da sentori di frutti rossi, con un tocco di mirtillo e spezie; al palato è concentrato, puro.

