

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 Lavaut Saint Jacques Premier Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Lo Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques è realizzato con uve prodotte da viti piantate tra il 1923 ed il 1980; il terreno è composto da calcare argilloso e di stampo alluvionale.

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 1er Cru Lavaut Saint-Jacques è un vino elegante, vivace caratterizzato da sentori fruttati vibranti di cassis, ciliegia matura, sottobosco. Al palato è equilibrato, rotondo, dalla notevole persistenza con tannini setosi.

