

## DUJAC CHAMBOLLE-MUSIGNY



### Produtor

Em Cote de Nuits localiza-se o Domaine Dujac, um dos produtores mais consagrados e valorizadas da Borgonha. Este produtor possui 15,6 hectares dos mais prestigiados vinhos de Cote de Nuits, como Gevrey Chambertin, Chambolle-Musigny e Vosne-Romanee. Este produtor possui parcelas em sete grand cru da região, mais uma mostra de que está entre os melhores. Desde a sua fundação, em 1967 por Jacques Seysses, este produtor desenvolve vinhos da mais alta qualidade com estilos próprios, que podem ser resumidos em vinhos complexos, equilibrados, poderosos com taninos sedosos e máxima expressão da fruta. Em quase 50 anos na Borgonha, Jacques construiu a reputação de ser um enólogo apaixonado pela qualidade, com habilidades únicas em conseguir extrair o maior sabor e texturas possíveis da Pinot Noir. Todos seus vinhos não são filtrados e são envelhecidos em barricas de 100% de carvalho novo.

### Produtor: Dujac

Safra	2013
País	França
Região	Borgonha
Sub-Região	Chambolle-Musigny
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir
Temp. de Serviço	15° – 17°
Álcool	12,5%

### Descrição

Chambolle-Musigny é uma pequena comuna na sub-região de Cote de Nuits na Borgonha, os vinhos dessa região possuem uma reputação histórica por seus vinhos de altíssima qualidade. A aldeia produz quase exclusivamente vinhos tintos da uva Pinot Noir. A vinha de Musigny foi classificada em 1936, o mesmo ano em que foi criada a denominação comunal Chambolle-Musigny. O clássico vinho Chambolle-Musigny é poderoso, porém refinado e perfumado, caracterizado por grande equilíbrio e elegância. O Chambolle-Musigny do Dujac é envelhecido por cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês, o engarrafamento é feito pela ação da gravidade, sem colagem ou filtração. Possui cor vermelho-rubi intenso, corpo médio, taninos leves. O bouquet oferece abundância de frutas frescas bastante expressivas, framboesa, mirtilos e groselha vermelha com uma boa sugestão de mineralidade e toques de chocolate e especiarias. É um vinho sedoso, com boa persistência e um final levemente picante.