

## DUJAC MOREY-SAINT-DENIS



### Produtor: Dujac

Safra	2012
País	França
Região	Borgonha
Sub-Região	Morey Saint-Denis
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir
Temp. de Serviço	15° – 17°
Álcool	12,5%

### 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.

### Descrição

Morey-Saint-Denis é uma comuna que corresponde a uma denominação da sub-região da Cote de Nuits na Borgonha. Foi criada em dezembro de 1936 e abrange a produção de vinhos tintos e brancos, feitos com as uvas Pinot Noir e Chardonnay respectivamente. A grande maioria dos vinhos produzidos nesta região são tintos, com cerca de 5% sendo vinhos brancos. Acredita-se que a vila de Morey esteve envolvida na produção de uvas desde o século 10, embora a primeira menção da vila foi datada de 1120. Atualmente a comuna tem cerca de 140 hectares, divididas quase igualmente entre as classificações da aldeia. O Morey Saint-Denis do Dujac é envelhecido por cerca de 15 meses em barricas de carvalho frances e engarrafado pela ação da gravidade, sem colagem ou filtração. Possui aromas de cereja e amora, com ótima acidez e taninos bastante delicados.