

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Cotes de Nuits

"16ème Génération"



Surface	7 Ha 80 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	30 ans
Sols	Argilo-calcaire, assez pauvres, très caillouteux.
Situation géographique	Huit parcelles réparties sur trois villages de Hautes Côtes ; Chaux, Meuilley et Concœur, exposition Est, Alt : 350 m
Rendement moyen sur 5 ans	42 hl/Ha
Nombre de bouteilles	45 000 Blles
Conduite de la vigne	Vignes hautes et larges, enherbement un rang sur deux, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage et prétaillage mécanique, vendange manuelle. Certification HVE3.
Vinification	Tri à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Macération préfermentation à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaision de trois semaines. Décuvage manuel par gravité dans le presseur pneumatique inox.
Elevage	12 mois en fûts de chêne de 500 Lt, pas de bois neufs. Fermentation malolactique en barrique, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille cétie évolution, bouchon technique DIAM 5 - Possibilité 1/2 Blles et Magnums.
Dégustation	Belle robe rubis, brillante. Le nez est plaisant arômes de fruits frais (cassis, framboises, cerise) dans sa jeunesse. Avec un peu d'âge arômes animales, fruits confits. L'attaque en bouche est franche, bien équilibrée. La structure est ronde et élégante.
Accords mets & vin	Viandes rouges grillées, rôtis, gibiers à plumes ou des fromages tendres à saveurs moyennes.
Température de service	15 à 16° C
A déguster idéalement	Entre 3 et 6 ans