

GUY & YVAN DUFILLEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Cotes de Nuits

"Demoiselle Huguette"



Surface	2 Ha 12 a
Cépage	CHARDONNAY
Age moyen	35 ans
Sols	Argilo calcaires
Situation géographique	3 parcelles réparties sur 2 villages des Hautes Côtes, Concoeur (Hameau de Nuits) et Chau. Alt : 350m.
Rendement moyen sur 5 ans	55 hl/ha
Nombre de bouteilles	14 000 à 15 000 Billes
Conduite de la vigne	Vignes hautes et larges, enherbement un rang sur deux, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, pré-taillage et récolte manuelle.
Vinification	Pressurage pressoir pneumatique inox, refroidissement du moût, débouillage, levurage, fermentation d'environ 1 mois en fûts de 500 LT dont 1/4 neufs. Batonnage journalier durant la F.A. chais climatisé à 15°C afin d'obtenir du gras, de la complexité et de la finesse.
Elevage	10 mois en fûts de 500 L, après fermentation malolactique assemblage en cuve pendant 1 mois. Collage puis filtration afin d'améliorer la brillance du vin et la pureté des arômes.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille cétie évolution, bouchon technique DIAM 5.
Dégustation	Robe or pâle voir or jaune suivant le millésime, son nez exprime le chèvrefeuille, les fleurs blanches avec des notes d'agrumes, de fruits blancs. En vieillissant des arômes de fruits jaunes, d'amandes, de noisettes. L'attaque en bouche est franche, du gras, une belle tension, de la longueur.
Accords mets & vin	S'accommodant bien avec les crustacés, le foie gras, les poissons crévés ainsi que les fromages type chaource, chèvre sec, comté.
Température de service	À servir 12 à 14 °C
A déguster idéalement	Entre 2 et 4 ans