

GUY & YVAN *domaine* DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Cotes de Nuits

"Les Dames Huguette"



Surface	2 Ha 78 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	40 ans
Sols	Argilo-calcaire, assez pauvres, très caillouteux.
Situation géographique	Parcelle située sur le plateau des Dames Huguette lieu dit dominant Nuits St Georges. Alt : 350m.
Rendement moyen sur 5 ans	37 Hl/Ha
Nombre de bouteilles	13 200 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 sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées, par gravité. Macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaion de trois semaines. Décuvage manuel par gravité dans le presseoir pneumatique inox.
Elevage	11 mois en fûts de chêne de 500 Lt dont 20% 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 origine - Possibilité 1/2 Blles, Magnums et Jéroboams.
Dégustation	Belle robe rubis relativement soutenue. Nez agréable, franc, arômes de fruits types cassis, cerise, framboise. Le boisé est bien intégré, légers arômes toastés, tabac blond, voir vanillés. L'attaque en bouche est franche, tannins présents mais agréables. Bonne longueur, de la complexité.
Accords mets & vin	Viandes rouges grillées, rôtis, gibiers à plumes, mignon de porc, filet de veau. Fromages classiques pas trop forts.
Température de service	16° C
A déguster idéalement	Entre 3 et 7 ans