

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Corton Grand Cru

"Les Renardes"



Surface	0 Ha 24 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	75 ans
Sols	Caillouteux, argilo-calcaire brun
Situation géographique	Climat situé sur le territoire d'Aloxe Corton, parcelle en milieu de côteau, faible pente, exposée Est - Altitude 300m
Rendement moyen sur 5 ans	36 hl/Ha
Nombre de bouteilles	1 200 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement partiel, lutte raisonnée, certification HVE3. Vendange manuelle, effeuillage, Tri à la vigne avant récolte
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflée par gravité. Cuvaison de 3 semaines dans 4 fûts de 500l neufs debout. Macération préfermentaire à froid, pigeage, remontage, finale à chaud.
Elevage	13 mois en fûts de 228 l dont 50% neufs, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteille.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteilles cétie émotion, bouchon liège - Possibilité de Magnums
Dégustation	Couleur pourpre soutenue, nez racé, sauvage avec des notes épicées, fruits noirs. En bouche, beaucoup de présence, de personnalité de structure et du gras. Très belle longueur avec des notes réglisses.
Accords mets & vin	Gibiers, pièces de boeuf, fromages à croûte lavée
Température de service	16°C
A déguster idéalement	5 à 12 ans Grande capacité de garde