

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges

"Aux St Julien"



Surface	0Ha 46 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	70 ans
Sols	Sol brun calcaire, finement graveleux, éboulis oolite blanche
Situation géographique	Situé au Sud de Nuits, parcelle à plat orientée Nord-Sud, Alt : 280 m
Rendement moyen sur 5 ans	45 hl/ha
Nombre de bouteilles	2 900 Billes
Conduite de la vigne	Enherbement des rangs de traitements, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle. Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité à l'aide de bacs de vendanges. Macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaision de 3 semaines. Décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le pressoir inox pneumatique.
Elevage	13 mois en fûts de chêne, dont 25% neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au Domaine, bouteille cétie évolution antique, bouchon liège - Possibilité Magnums et Jéroboams.
Dégustation	Robe soutenue, intense, les arômes sont puissants et complexes, ils mêlent à la fois, la cerise, le cassis sur leur jeunesse, puis en vieillissant des notes de fourrures, de truffe et d'épices. L'harmonie tannin rondeur surprend par sa capacité d'affirmer sa personnalité au vieillissement.
Accords mets & vin	Gibiers marinés ou rôtis, viandes rouges, Fromages à saveur moyenne, cuisine légèrement épicée.
Température de service	16° C
A déguster idéalement	entre 5 et 10 ans