

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

"Clos des Perrières"



Surface	0Ha 78 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	45 ans
Sols	Sols bruns claires très caillouteux, Eboulis d'oolithes blanche.
Situation géographique	Parcelle en pente 15%, exposition Est-Sud-est au sud de Nuits-Saint-Georges. Alt : 275 m.
Rendement moyen sur 5 ans	42 HI/Ha
Nombre de bouteilles	4 400 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement des rangs de traitement, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (Verjus, raisins abîmés). Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Macération pré-fermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaison de 3 semaines. Décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le pressoir pneumatique inox.
Elevage	13 mois en fûts, dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au Domaine, bouteilles cété évolution antique, bouchon liège - Possibilité Magnums et Jéroboams.
Dégustation	Robe dense et soutenue, la fraîcheur et l'intensité de son fruité nous charme dès sa jeunesse. Au fil des années, la bouche affiche une rondeur ample et soyeuse. Un fruité évoluant vers la cerise macérée, le noyau, la réglisse et de fines senteurs balsamiques ainsi que des nuances animales très fines.
Accords mets & vin	Viandes rouges, Gibiers, civets ou des fromages (tel que l'époisses, le chaource).
Température de service	15 à 16° C
A déguster idéalement	Entre 7 et 10 ans.