

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges

"Creux Fraiches Eaux"



Surface	1 Ha
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	45 ans
Sols	Sol brun calcaire, finement graveleux
Situation géographique	Situé au Sud de Nuits, parcelle en pente 20% orientée Nord-Sud. Alt : 280 m
Rendement moyen sur 5 ans	42 hl/Ha
Nombre de bouteilles	5 600 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 20% 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, bouchon liège - Possibilité 1/2 Billes et Magnums.
Dégustation	Robe soutenue, les arômes avec des nuances végétales ou fruits sauvages telle la prunelle se mêlant à la fraise, la cerise ; s'affinent avec les années vers des odeurs animales combinées à la fraise confite, tabac blond. Belle capacité 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