

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

"Les Poulettes"



Surface	0 Ha 49 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	75 ans
Sols	Sols bruns calcaires superficiels avec cailloutis oolite blanche très abondant.
Situation géographique	3 parcelles en terrasse exposées Est-Sud Est. Alt : 295 m.
Rendement moyen sur 5 ans	30 Hl/Ha
Nombre de bouteilles	2 000 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, utilisation d'un chenillard, parcelles non accessibles en tracteur. 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. Cuvaision de 3 semaines. Décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le presseoir pneumatique inox.
Elevage	13 mois en cuve de chêne, dont 1/3 neufs, fermentation manolactique 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	Evocation de petits fruits rouges et baies noires, renforcée par des nuances épicées. Sa structure longiligne confortée par des senteurs suggérant la cerise, la réglisse, le café et le cuir frais. Une finale aimable soutenue par des tanins très présents.
Accords mets & vin	Gibiers marinés ou rôtis, sauce au vin rouge, viandes rouges fortes, fromages à saveur tempérée.
Température de service	16° C
A déguster idéalement	Entre 6 à 10 ans.