

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges

"Vieilles Vignes"



| | |
|---------------------------|--|
| Surface | 0 Ha 56 a |
| Cépage | PINOT NOIR |
| Age moyen | 55 ans |
| Sols | Bruns rougeâtres, limon argileux, cailloutis calcaires |
| Situation géographique | Assemblage de 3 parcelles, 2 au Sud et 1 au Nord |
| Rendement moyen sur 5 ans | 42 hl/Ha |
| Nombre de bouteilles | 3100 Blles |
| Conduite de la vigne | Travail du sol, enherbement des rangs de traitement, lutte raisonnée, effeuillage, vendanges manuelles, certification HVE3 |
| Vinification | Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Macération préfermentaire à froid, pigeage, remontage, finale à chaud. Cuvaison de 3 semaines. |
| Elevage | 13 mois en fûts de chêne dont 20% neufs, fermentation malolactique en fûts. Assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles. |
| Mise en bouteille | Au domaine, bouteilles cétie évolution, bouchon liège – Possibilité de magnum |
| Dégustation | Robe rouge rubis, reflets pourpres. Joli nez frais qui offre du croquant avec des touches de griottes, de prunes, de violettes. La bouche est fruitée, fraîche, du gras, de l'harmonie. On retrouve des arômes de cerise pulpeuse et une subtile touche de tabac frais. Belle matière, belle longueur. |
| Accords mets & vin | Gibiers marinés, viandes rouges, fromages à saveurs moyennes |
| Température de service | 16°C |
| A déguster idéalement | 5 à 10 ans |