

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Santenay

“Clos Genets”



Surface	0 Ha 17 a
Cépage	CHARDONNAY
Age moyen	25 ans
Sols	Argilo-calcaire, oolite blanche, marnes, sols profonds.
Situation géographique	Parcelle située dans le haut du village à gauche du château Philippe le Hardi, légère pente exposée Est. Alt : 300 m.
Rendement moyen sur 5 ans	41 Hl/ha
Nombre de bouteilles	900 Blls
Conduite de la vigne	Travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés).
Vinification	Tri sévère à la cuverie, pressurage des raisins non égrappés avec un pressoir pneumatique inox. Enzymage, refroidissement du moût, sulfitage, débouillage. La fermentation est faite directement dans les fûts avec un batonnage journalier durant toute la FA, voir plus longtemps si le millésime le nécessite.
Elevage	10 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, puis assemblage en cuve inox pendant un mois, collage, filtration afin d'améliorer la brillance du vin ainsi que la pureté des arômes.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille cétie évolution, bouchon technique DIAM 10.
Dégustation	Joli couleur or pâle, brillante, nez floral fermé dans sa jeunesse, bouche fraîche, minérale, vigoureuse. En vieillissant, il s'exprime de façon bouquetée sur des notes de fougère et de noisette. Vin ayant besoin de temps pour d'exprimer pleinement.
Accords mets & vin	Poissons crémeux, risottos aux champignons, volailles à la crème ainsi que des fromages type chèvre, comté, beaufort.
Température de service	12 à 14 °C
A déguster idéalement	Entre 3 et 6 ans