

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune

"Les Gollardes"



Surface	0 Ha 27 a
Cépage	CHARDONNAY
Age moyen	15 ans
Sols	Argilo calcaire, graveleux, parsemés d'oolithe ferrugineux.
Situation géographique	Parcelles située dans les hauts du village, pente de 15 %, exposition plein sud. Alt : 310 m
Rendement moyen sur 5 ans	40 hl/ha
Nombre de bouteilles	1 400 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement des rangs de traitements, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte. 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 la FA, voir plus longtemps si le millésime le nécessite.
Vinification	
Elevage	10 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, puis assemblage en cuve pendant un mois, collage et filtration afin d'améliorer la brillance du vin et la pureté des arômes.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille cétie évolution, bouchon technique DIAM 10.
Dégustation	Couleur or ou paille pâle. Nez floral, accents d'agrumes parfois minéraux. L'attaque est franche, nette ou s'exprime un gras persistant beurré et brioché ou parfois épicé.
Accords mets & vin	Poissons d'eau douce en sauce blanche, le foie gras, volaille crémée, les fromages de chèvre, le comté, le Cîteaux.
Température de service	12° C
A déguster idéalement	Entre 3 et 5 ans