

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Fixin Premier Cru Monopole

“Clos du Chapitre” Quintessence



Surface	Environ 0 Ha 30 a issus de la parcelle de 2 Ha de Fixin 1er Cru « Vieille Vigne »
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	70 ans
Sols	Argilo-calcaire, très profond, légèrement marneux
Situation géographique	Clos situé au Nord de la Côte de Nuits, village voisin de Gevrey Chambertin, parcelle en pente douce, exposée Est – Altitude 320 m
Rendement moyen sur 5 ans	40 hl/Ha
Nombre de bouteilles	1 500 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement partiel, lutte raisonnée, certification HVE3. Nous choisissons les meilleurs raisins de la vieille vigne environ 1 700 kgs. Vendange manuelle, effeuillage tri à la vigne avant récolte
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières, éraflées par gravité. Cuvaison de 3 semaines dans 5 fûts neufs de 500l positionnés debout. Macération préfermentaire à froid, pigeage, remontage, finale à chaud.
Elevage	13 mois en fûts de 228 l dont 40% neufs, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteilles cétie évolution, bouchon liège
Dégustation	Robe très soutenue, couleur fruits noirs, profonde. Le nez est dense, puissant, épicé, la bouche est riche, harmonieuses, concentrée avec de la fraîcheur
Accords mets & vin	Gibiers, viande rouge, cuisine épicée
Température de service	16°C
A déguster idéalement	5 à 12 ans Vin de grande garde