

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru “Les Poulettes”

Surface : 0 Ha 49 a

Cépage : PINOT NOIR

Age moyen : 70 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 : 46 Hl/Ha

Nombre de bouteilles : 3000 Blles

Conduite de la vigne : Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, utilisation d'un chenillard, parcelles non accessibles en tracteur.

Vinification : Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité, enzymage, levurage, macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaison de 3 semaines. Décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le pressoir pneumatique inox.

Elevage : 12 mois en cuve de chêne, dont 1/3 neufs, fermentation manolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 3 mois. Filtration légère 5 microns avant la mise en bouteilles.

Mise en bouteille : Au Domaine, bouteille grande tradition antique, bouchon liège.

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.