

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Pommard "Les Vaumuriens"

Surface : 0 Ha 98 a

Cépage : PINOT NOIR

Age moyen : 40 ans

SOLS : Sols bruns calciques et calcaires, présence de marnes oxfordiennes.

Situation géographique : 2 parcelles situées au dessus du village exposées plein sud, très accidentées, pente à 20 % en hélice d'avion. Alt : 330 m.

Rendement moyen sur 5 ans : 35 Hl/Ha

Nombre de bouteilles : 4500 Billes

Conduite de la vigne : Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillée, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés).

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. Cuvaision de trois semaines, décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le pressoir pneumatique inox.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant trois mois. Filtration légère 5 microns afin d'apporter plus de brillance et de pureté aromatique.

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

Dégustation : Robe rubis pourpre aux lueurs mauves, arôme de mûrs, groseille, noyau de cerise. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. Orientation vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement. Vin de garde.

Accords mets & vin : Gibiers à poils et à plumes braisés ou rôtis, le bœuf l'agneau ou les volailles en civet. Il tient également compagnie aux fromages type : langres, époisses, comté.

Température de service : 16° C

A déguster idéalement : 6 à 10 ans.