

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Santenay "Clos Genets"

Surface : 1 Ha 51 a

Cépage : PINOT NOIR

Age moyen : 37 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 : 32 Hl/Ha

Nombre de bouteilles : 6400 Blles

Conduite de la vigne : Travail du sol, désherbage partiel, enherbement des rangs de traitements, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte.

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 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 3 mois. Filtration légère 5 microns avant la mise en bouteilles.

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

Dégustation : Robe pourpre mauve, cerise noire. Son bouquet rappelle les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée. Attaque en bouche intense, des tanins fermes, corps souple et charpenté. Joli arômes de myrtille sur une finale persistante.

Accords mets & vin : Veau, bœuf braisé, volailles et des fromages à saveurs moyennes (brie de Meaux, Cîteaux, reblochon, bleu de bresse).

Température de service : 16° C

A déguster idéalement : De 5 à 10 ans.