

GUY & YVAN DUFOUTEUR

domaine

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne

"Pinot Noir"



Surface	0 Ha 72 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	35 ans
Sols	Sol argilo calcaire, profond
Situation géographique	1 parcelle située dans le bas de Morey St Denis et 1 autre à Pommard.
Rendement moyen sur 5 ans	40 hl/ha.
Nombre de bouteilles	3 800 Billes.
Conduite de la vigne	Vignes basses, enherbement des rangs de sulfatage, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, récolte manuelle. Certification HVE3.
Vinification	Tri à la cuverie, baies entières, encuvage par gravité sulfitage. Macération préfermentation à froid d'une semaine, pigeages journaliers, finale à chaud. Cuvaision d'environ trois semaines. Décuvage manuelle pressurage pressoir inox pneumatique.
Elevage	De 10 mois en fûts de 500 litres de 2 à 3 ans afin de garder le maximum de fruit tout en arrondissant la structure. Puis 1 mois d'assemblage en cuve inox avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au domaine bouteilles cétie évolution, bouchons techniques DIAM 5 - Possibilité Magnums.
Dégustation	Vin ayant souvent des arômes de fruits rouges et noirs suivant les années. A consommer entre 2 et 5 ans sur sa jeunesse.
Accords mets & vin	S'accommodant avec des viandes grillées, charcuterie, fromage léger.
Température de service	16° C
A déguster idéalement	Entre 3 et 5 ans