

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

"Clos des Perrières"



Surface	0 Ha 16 a
Cépage	CHARDONNAY
Age moyen	25 ans
Sols	Sols bruns calcaires très caillouteux, éboulis d'oolite blanche.
Situation géographique	Parcelle en pente 15%, exposée EST-SUD EST au sud de Nuits Alt : 275 m
Rendement moyen sur 5 ans	42 hl/ha
Nombre de bouteilles	900 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, pressurage des raisins non égrappés avec un pressoir pneumatique inox. Enzymage, refroidissement du moût, sulfitage, débouillage. La fermentation est faite directement dans les fûts avec un batonnage journalier durant toute la F A, voir plus longtemps si le millésime le nécessite.
Elevage	10 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, puis assemblage en cuve pendant 1 mois, collage, filtration.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille cétie évolution, bouchon technique DIAM 10.
Dégustation	Belle robe jaune or parfois à reflets verts. Nez expressif ou la fraîcheur s'allie à la puissance. Notes de miel, de citronnelle, de menthol, de nuances végétales fines. Volume et richesse à l'attaque en bouche. En vieillissant apparaissent des notes d'amandes, de noisettes.
Accords mets & vin	Poissons fins, crustacés, foie gras, volailles et viandes blanches à la crème. Fromages à fortes saveurs (bleus, époisses)
Température de service	12 à 14° C
A déguster idéalement	Entre 4 et 7 ans.