

GUY & YVAN *domaine* DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

"Les Crots"



Surface	0 Ha 50 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	70 ans
Sols	Sols bruns calcaires superficiels d'éboulis, très caillouteux.
Situation géographique	Parcelle en pente 5%, exposition Est au sud de Nuits-Saint-Georges. Alt : 275m.
Rendement moyen sur 5 ans	45 hl/Ha
Nombre de bouteilles	3 000 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement des rangs de traitement, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (Verjus, raisins abîmés). Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité ; Enzymage, levurage, macération pré-fermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaision de 3 semaines. Décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le pressoir pneumatique inox.
Elevage	13 mois en fûts, dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteille.
Mise en bouteille	Au Domaine, bouteilles cétie évolution, bouchon liège - Possibilité Magnums et Jéroboams.
Dégustation	Robe dense, beaucoup de fraîcheur dans sa jeunesse avec très souvent des arômes de violette. La bouche est aimable, soyeuse, de la finesse. Avec les années, il nous suggère des arômes de fourrure légèrement réglissés, cerises confites.
Accords mets & vin	Viandes rouges, Gibiers, civets ou des fromages à saveur moyenne.
Température de service	15 à 16° C
A déguster idéalement	Entre 7 et 10 ans