

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges

"Les Damodes"



Surface	0 Ha 13 a
Cépage	CHARDONNAY
Age moyen	7 ans
Sols	Sols bruns calcaires, finement graveleux, fraction fine limono-argileuse rougeâtre
Situation géographique	Parcelle située du côté Nord de Nuits avec une ente de 20% exposée EST - Altitude : 300m
Rendement moyen sur 5 ans	46 hl/Ha
Nombre de bouteilles	800 Blles (Possibilité de Magnums)
Conduite de la vigne	Vigne basse, travail du sol, enherbement partiel, lutte raisonnée, certification HVE3, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne
Vinification	Tri sévère à la cuverie, pressurage des raisins entiers. Refroidissement du moût, débouillage, sulfitage. La fermentation est faite directement en fûts de 228 l. Batonnages journaliers pendant la fermentation, voir plus longtemps si le millésime le nécessite.
Elevage	10 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, fermentation puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois. Collage et filtration avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteilles cétie évolution, bouchon technique Diam. 10
Dégustation	Couleur Or pâle, le nez est élégant, notes de pommes crémeuses, de nectarines associées à la fraîcheur vanillée. La bouche est fruitée, énergique, racée, exprimant des notes de pomme juteuse, de pêche, de poire et au final une pointe d'amande grillée. Bonne longueur.
Accords mets & vin	Poissons crémeux, crustacées, foie gras, fromages à fortes saveurs
Température de service	12°C
A déguster idéalement	Entre 3 et 5 ans