

GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Santenay

“Clos Genets”



Surface	1 Ha 51 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	45 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	40 Hl/Ha
Nombre de bouteilles	8 000 Blles
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement des rangs de traitements, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte. Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité, macération préfermentaire à froid d'une semaine. Pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaison de trois semaines. Décuvage manuel par gravité dans le pressoir pneumatique inox.
Elevage	12 mois en fûts de chêne dont 20% neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteilles cétie évolution antique, bouchon technique DIAM 10 origine - Possibilité 1/2 Blles et Magnums.
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.