

# GUY & YVAN *domaine* DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## Pommard

*“Les Vaumuriens”*



Surface	0 Ha 98 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	45 ans
Sols	Sols bruns calciques et calcaires, présence de marnes oxfordiennes.
Situation géographique	2 parcelles situées au dessus du village exposées plein sud, très accidentées, pente à 20 % en hélice d'avion. Alt : 330 m.
Rendement moyen sur 5 ans	38 Hl/Ha
Nombre de bouteilles	4 900 Blles
Conduite de la vigne	Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillée, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés). Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Enzymage, levurage, macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaision de trois semaines, décuvage manuel à l'aide de bacs par gravité dans le pressoir pneumatique inox.
Elevage	12 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant trois mois. Filtration légère 5 microns afin d'apporter plus de brillance et de pureté aromatique.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille grande tradition antique, bouchon DIAM 10 origine – Possibilité 1/2 Blles et Magnums.
Dégustation	Robe rubis pourpre aux lueurs mauves, arôme de mûrs, groseille, noyau de cerise. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. Orientation vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement. Vin de garde.
Accords mets & vin	Gibiers à poils et à plumes braisés ou rôtis, le bœuf l'agneau ou les volailles en civet. Il tient également compagnie aux fromages type : langres, époisses, comté.
Température de service	16° C
A déguster idéalement	6 à 10 ans.