



BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUITS



Terroir

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - 100% Pinot-Noir

Cette appellation est particulière puisqu'elle est considérée comme une appellation régionale, même si elle couvre une aire délimitée. Le vignoble est situé en parallèle à celui de la Côte de Nuits (à l'ouest), mais plus en altitude que celui-ci (comprise entre 290 et 450 mètres). Pas moins de 510 ha sont plantés en Pinot Noir. Les sols y sont identiques à ceux de la côte (calcaire et marne).

Vinification & Elevage

Elevage de 6 à 12 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse et dégustation des caractéristiques du millésime.

L'élevage se finit en cuve inox pour aider le vin à retrouver la souplesse et la fraîcheur indispensable à une consommation rapide chez nos clients.

Dégustation

Robe rubis et limpide, nez de petits fruits rouges et épices. En bouche, un vin délicat et parfumé, ample et équilibré.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. Parfait avec des viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers à plumes, ainsi que des fromages s'ils ne sont pas trop forts. Garde de 5 à 10 ans.

Depuis 1596 et sans doute plus, la famille Dufouleur est établie à Nuits-Saint-Georges, où elle travaille la vigne, vinifie et élève les plus grands vins de Bourgogne. 400 ans plus tard, Dufouleur Frères perpétue encore cette tradition, œuvrant avec passion et ténacité dans le respect du vignoble pour obtenir la plus fine expression de nos terroirs.

DUFOULEUR FRÈRES

WWW.DUFOULEUR-FRERES.COM