

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Chassagne-Montrachet

Origine

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Chassagne-Montrachet - 100% Pinot-Noir

Au sud de la Côte de Beaune et inondé de Soleil, du levant au couchant, le vignoble de Chassagne-Montrachet constitue un merveilleux terroir tant pour le Chardonnay que pour le Pinot-Noir.

Connu depuis longtemps pour ses vins blancs, ce village dispose en effet de 90 ha plantés en Pinot-Noir. Le vignoble est situé à une altitude comprise entre 220 et 340 m avec une exposition Est et sud-est on ne peut plus favorable à l'épanouissement de la vigne.

Vinification & Elevage

Elevage de 12 à 18 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques du millésime.

Dégustation

Une robe rouge foncé pourpre et brillant, un nez qui s'exprime sur des notes de cuir, d'épices et de clous de girofle. Une bouche structurée solide qui évolue sur des tannins fins et vifs.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C sur des viandes rouges rôties, des oeufs en meurette, ou du pot au feu, des fromages fins. Garde : de 5 à 10 ans.

