



GRAND CRU

CLOS-VOUGEOT



Origine

Récolte du Domaine

Terroir

AOC Clos-Vougeot - 100% Pinot-Noir

Le Clos-Vougeot représente assurément l'archétype du Grand Cru bourguignon. Célèbre dans le monde entier, ces 50 hectares clos de murs sont le legs des moines de Cîteaux qui plantèrent la vigne et bâtirent le Château.

Propriété familiale depuis près d'un siècle, la parcelle exploitée par la Maison Dufouleur Frères se situe au lieu-dit "Les Grands Maupertuis", dans la partie haute et donc nécessairement la plus qualitative du Clos.

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environs en cuve inox thermo-régulée avec un contrôle de l'extraction des composés phénoliques par les pigeages, les remontages et pressurage le plus léger possible.

Elevage de 18 à 22 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

Robe rouge cerise, profond. Nez au bouquet intense où se mêlent des parfums concentrés de fruits rouges et noirs (cerises, mures, cassis), sous bois, violette, fourrures et venaisons avec l'âge. En bouche, une expression ample et étoffée. Bon équilibre entre des tannins fins, moelleux et une acidité discrète. Sa structure solide et sa persistance en font un grand vin de garde.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C, après un passage en carafe pour les millésimes jeunes.

Ce vin de haute couture s'associe avec les mets les plus délicats comme les gibiers, les pièces de boeuf ou des fromages affinés. Garde : 15 à 20 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