



# CÔTE DE NUITS VILLAGES

## Le Vaucrain



### Origine

Récolte du Domaine

### Terroir

AOC Côte de Nuits Villages - 100% Pinot-Noir

Le Côte de Nuits Villages est une AOC village bien que récoltée sur 5 communes : Fixin (au nord de la côte de Nuits), Brochon, Premeaux, Comblanchien, Corgoloin (au sud).

La vigne « Le Vaucrain » se trouve elle au sud de Nuits, à la limite de l'AOC et de certains Nuits Premier Crus. Elle bénéficie d'une exposition plein l'Est qui permet aux raisins de bénéficier d'un excellent niveau de maturité. La composition complexe du sous-sol, aux proportions variées de marne et d'argile schisteuse, apporte aux vins beaucoup de caractère et de charme.

Le terme lui même de "Vaucrain" semble venir du vieux français et signifier "ne vaut rien" : sous entendu, un sol pauvre et affleurant la roche sur lequel seule la vigne peut pousser et y puiser directement la minéralité qui lui donne sa finesse et son élégance.

C'est une excellente introduction aux vins de la Côte de Nuits.

### Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux semaines environs en cuve inox thermo- régulée avec un juste dosage de remontages et de pigeages et un pressurage léger en final.

Elevage de 12 environ en fûts de chêne, avec 30 à 50% de fûts neufs.

### Dégustation

Belle robe couleur rubis. Nez aux arômes intenses de fruits rouges, de réglisse et d'épices, le tout rehaussé par une note vanillée. En bouche, bon équilibre avec une structure tannique élégante et une belle persistance.

### Service

Servir entre 15°C et 16°C avec des mets pas trop relevés comme des viandes blanches et rouges ou des fromages fins (citeaux, amour de nuits). 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