



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CÔTE DE NUITS VILLAGES



Terroir

AOC Côte de Nuits Villages - 100% Pinot-Noir

Les terroirs sont dignes de porter une appellation Village du sud de la Côte de Nuits ou bénéficient de l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964. Corgoloin, marque ainsi la frontière entre les vignes de la côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune. Au nord, une partie des terroirs du village de Brochon et le village de Fixin peuvent aussi prétendre à cette appellation.

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.

Dégustation

Il brille des reflets pourpres du Pinot, tirantsouvent jusqu'au grenat intense (cerise brillante dans sa jeunesse). Ses arômes s'expriment de façon classique sur fond de cerise, groseille et cassis,avec des nuances de sous-bois, de champignon et d'épices (cannelle). Un vin large et puissant en bouche, possédant du gras et de la rondeur.

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