



# GEVREY-CHAMBERTIN

## Les Evocelles

### Origine

Récolté, vinifié, élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

### Terroir

AOC Gevrey-Chambertin - 100% Pinot-Noir

Gevrey-Chambertin est l'un des grands villages de la Côte de Nuits qui a reçu son nom du célèbre Grand Cru, Le Chambertin.

La vigne Les Evocelles est située à l'extrême nord de l'appellation, tout en haut du coteau où elle bénéficie d'une exposition plein est et en terrasse ce qui lui confère une douce pente avantageuse.

### 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 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

Robe rouge cerise brillant, limpide. Nez racé et complexe, avec une touche boisée, vanille et fruits rouges et noirs (cassis, framboises, griottes) et des notes animales de musc et de fourrure. Bouche étoffée, longue et persistante.

### Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. L'intensité des arômes du Gevrey-Chambertin demande des plats riches en saveurs comme le gigot d'agneau, le boeuf bourguignon, le coq au vin, les fromages faits. Les vins jeunes peuvent tirer bénéfice d'une décantation avant le service. Garde de 10 à 15 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