



GEVREY-CHAMBERTIN



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.

Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses donnant aux vins rondeur et puissance ainsi qu'une belle profondeur.

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environ 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 couleur rubis profond. Nez aux arômes intenses de violette, de fruits rouges bien mûrs sur une belle note vanillée. En bouche, généreux et bien structuré. Belle combinaison aromatique sur le fruit. Boisé bien construit. Tannins puissants. Fin de bouche de belle amplitude.

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