



CHARDONNAY

LE FOULEUR

Vin de Bourgogne



Terroir

Le Fouleur - Chardonnay est une merveilleuse introduction à ce grand cépage ainsi qu'aux grands terroirs bourguignons.

Aujourd'hui cultivé dans le monde entier, le cépage chardonnay est originaire de Bourgogne où un petit village du sud de la région lui a donné son nom. Associé aux terroirs argilo-calcaires de Bourgogne, il s'exprime à la perfection produisant les vins blanc secs les plus renommés du monde.

La Maison Dufouleur Frères réalise cette cuvée à partir principalement de vins du Mâconnais qui apportent une grande richesse aromatique ainsi qu'une belle minéralité.

Vinification & Elevage

L'élevage se fait sur 6 à 10 mois en cuves inox avec comme priorité la préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime.

Dégustation

Couleur jaune très pâle avec de beaux reflets verts. Bouquet floral délicat, avec également des notes de fruit à chair blanche.

Bien structuré et équilibré, il se révèle très frais, avec une belle minéralité qui lui confère une bonne persistance.

Service

Servir à 12-14°C avec par exemple des terrines, poissons, charcuteries ainsi que certains fromages de chèvre. A déguster dans sa jeunesse

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