



PINOT NOIR

LE FOULEUR

Vin de Bourgogne



Terroir

Le Fouleur - Pinot-Noir est une belle introduction aux Grands Vins de Bourgogne ainsi qu'à leur cépage noble : le Pinot-Noir.

Cultivé dans peu de pays tant sa fragilité exige des conditions climatiques et pédologiques rigoureuses, ce cépage a trouvé en Bourgogne sa terre d'élection, exprimant ici mieux que partout ailleurs toute son élégance et sa finesse.

La Maison Dufouleur Frères réalise cette cuvée à partir de raisins et de vins en provenance de toute la Bourgogne, en recherchant avant tout une trame fine et élégante ainsi qu'une belle matière et un nez de fruit rouges.

Vinification & Elevage

Elevage de 6 à 12 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse et dégustation des caractéristiques du millésime.

L'élevage se finit en cuve inox pour aider le vin à retrouver la souplesse et la fraîcheur indispensable à une consommation rapide chez nos clients.

Dégustation

Belle robe vermeil, avec des reflets rouges intenses. Au nez, arômes de petits fruits rouges sur une pointe d'épices.

En bouche, une belle fraîcheur avec une acidité bien équilibrée, rond et puissant.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. 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