



MERCUREY

La Vigne Blanche



Origine

Récolte du Domaine

Terroir

AOC Mercurey - 100% Pinot-Noir

Mercurey domine en partie la côte chalonnaise à plus de 250 m d'altitude. Les vignes couvrent largement les deux coteaux de cette combe évasée et tourmentée. Elles s'étendent sur les communes de Mercurey et de Saint Martin-sous-Montaigu. Les terroirs sont presque exclusivement voués au rouge (90 % environ).

La parcelle du domaine, La Vigne Blanche est planté en jeune vignes qui donnent un vin gourmand et de plaisir.

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.

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 intense aux légers reflets violets. Nez toasté, floral, aux petits fruits à grain (framboise).

Une bouche tendre, fruitée, épicée, vanillée et toastée avec des tanins fins et élégants.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C sur des viandes rouges grillées, une cuisine au barbecue, des brochettes de volailles ou d'agneau. Garde : 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