



GRAND CRU

MUSIGNY



Origine

Récolte du Domaine

Terroir

AOC Musigny Grand Cru - 100% Pinot-Noir

Joyaux du domaine, le Musigny est sans doute l'un des Grands Crus les plus réputés de Bourgogne, mais aussi parmi les plus rare car détenus par une petite poignée de propriétaires parmi lesquels figure la famille Dufouleur.

Située en aplomb du vignoble de Vougeot, son exposition ainsi que sa pente lui confère un terroir de grand potentiel.

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 18 à 22 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

Belle robe rouge noire, intense et soutenue. Nez fin et floral avec des arômes de violette et de petits fruits noirs mûrs, évoluant sur des notes délicatement poivrées et chocolatées. Bouche très distinguée avec des saveurs fruitées, fumées, toastées et finement épicées. En finale de bouche les tanins sont fins, murs et soyeux.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. Un vin d'une telle finesse demande des plats élaborés comme des volailles grillées, les oeufs en meurette, les viandes rouges grillées ou en sauce et les fromages fins. Garde : de 15 à 20 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