



PREMIER CRU

NUITS-SAINT-GEORGES

Les Chaboeufs



Terroir

AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru - 100% Pinot-Noir

A mi-chemin entre Dijon et Beaune, et regardant l'est, le vignoble de Nuits-Saint-Georges s'étend sur 6 kilomètres pour 140 hectares en appellation Premier Cru. La différence des sols, des orientations, et des situations entraîne une grande diversité des terroirs. Le tout coupé en deux par la vallée du Meuzin, la petite rivière, et par le village.

Le Premier Cru Les Chaboeufs se trouve au sud du village, dans une petite combe au sol pauvre ce qui lui donne une élégance et une finesse remarquable parmi les autres premiers crus de Nuits d'habitude plus masculins.

Vinification & Elevage

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

Robe pourpre, légère et éclatante. Nez très complexe et expressif, révèle des arômes de cerise confite, de kirsch, de pruneau, de venaison et d'épices.

En bouche, les tanins très fins révèlent une structure soyeuse. Le vin dévoile un caractère très fruité et élégant mais également une persistance et un équilibre remarquables avec cette pointe de puissance en plus, représentative d'un premier cru.

Service

Servir à 16°C avec des cailles rôties ou un gibier à poil quand le vin est un peu plus âgé.

Ce vin peut se boire maintenant mais se gardera 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