



PREMIER CRU

NUITS-SAINT-GEORGES

Les Saint-Georges



Origine

Récolte du Domaine

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.

Les Saint-Georges est le climat le plus réputé de l'appellation, a tel point qu'il a donné son nom à la ville au 19^e siècle. Idéalement situé au milieu du coteau avec une exposition plein Est, le Pinot-Noir y donne un vin avec un incroyable équilibre de puissance et de finesse.

La parcelle de la Maison Dufouleur Frères se situe au coeur du climat.

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environs 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

Robe rouge noire sombre et profonde aux reflets violacés-grenats. Nez riche et complexe aux arômes de petits fruits noirs (myrtille, mûre..) et d'épices douces. Bouche ample, charnue et dense aux saveurs épicées, toastées et fruités. Les tanins sont serrés, riches et mûrs.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. Accompagne des plats puissants et racés tels qu'une daube de sanglier, un pâté chaud de viande ou une épaule d'agneau finement relevé de romarin. 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