



NUITS-SAINT-GEORGES



Origine

Récolte du Domaine

Terroir

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

Nuits-Saint-Georges est le village qui a donné son nom à la Côte de Nuits. Connu dans le monde entier, il présente le profil original d'un vrai village viticole de la taille d'une petite ville. A mi-chemin entre Dijon et Beaune, et regardant l'est, le vignoble de Nuits-Saint-Georges s'étend sur 6 kilomètres pour 160 hectares en appellation village.

La différence des sols, des orientations, et des situations entraînent une grande diversité des terroirs. La Maison Dufouleur exploite quatre parcelles différentes sur la commune et réalise un assemblage harmonieux pour donner naissance à un grand Nuits-Saint-Georges, fer de lance de la Maison.

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 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 rouge rubis, soutenu et brillant. Nez de cannelle, girofle et griotte avec une petite touche de réglisse et de tabac blond. En bouche, un vin ample, persistant et tannique. Le Nuits-Saint-Georges est un vin puissant et complexe, corpulent et solide : c'est ici peut être que le pinot trouve sa meilleure harmonie entre tanins et rondeur.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C. Accompagne parfaitement des plats savoureux en sauce, le gibier rôti, les viandes rouges grillées et rôties, les fromages. Les vins jeunes peuvent tirer bénéfice d'une décantation avant le service.

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