



# PERNAND-VERGELESSES

## Les Belles-Filles

### Terroir

AOC Pernand-Vergelesses - 100% Pinot-Noir

Le splendide village de Pernand-Vergelesse est situé sur le retour de la colline de Corton, là où sont cultivées les vignes de Corton Charlemagne Grand Cru et Corton Grand Cru. Provenant de types de sols similaires, mais dont l'orientation est au Nord-Est, les raisins arrivent plus tardivement à maturité donnant des vins aux caractères plus prononcés.

La récolte de la Maison Dufouleur Frères est issue d'un contrat d'approvisionnement en raisin.

### 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 d'une belle couleur rubis. Nez aux arômes très frais de framboise, de prune rouge sur une belle touche vanillée. Bouche bien équilibrée, généreuse et ample sur un boisé subtil. Belle structure tannique et belle persistance.

### Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C, avec des viandes blanches, viandes rôties, gibiers et fromages affinés. Garde de 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