



## POMMARD

### En Mareau



### Origine

Récolte du Domaine

### Terroir

AOC Pommard - 100% Pinot-Noir

Pommard est pour beaucoup, l'appellation bourguignonne la plus familière. Le Village est situé à quatre kilomètres au Sud de Beaune et l'aire d'appellation est relativement vaste pour couvrir 300 ha qui flanquent une vallée étroite qui se dirige vers l'arrière pays de la Côte.

Située à l'ouest du village, en plein coteau, la parcelle En Mareau du domaine exprime admirablement le caractère puissant des vins de Pommard.

### 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 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

Belle robe couleur rubis. Nez intense d'arômes de fruits rouges (groseille, framboise), de violette sur une belle note vanillée. En bouche, concentré, généreux et racé. Avec une belle combinaison aromatique sur un boisé marqué et des tannins tendus. Belle persistance..

### Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C sur des viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils ou encore des fromages affinés. Garde : 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