



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

POUILLY-FUISSÉ

Terroir

AOC Pouilly-Fuissé - 100% Chardonnay

C'est le grand vin blanc du Mâconnais, au sud de la Bourgogne. Edifié au rang d'appellation communale, il rivalise avec les grands Chardonnay de Chablis et même de certains de la Côte de Beaune.

Ce vignoble est installé au coeur d'un paysage magnifique, au pied des roches préhistoriques de Solutré et de Vergisson. Le sol est composé d'une combinaison de limons et d'argile lourde, ce qui en fait un terroir unique.

Vinification & Elevage

L'élevage se fait sur 6 à 10 mois en cuves inox avec comme priorité la préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime.

Dégustation

Couleur jaune pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes d'agrumes, de fougère sur une pointe minérale. Très frais, bien structuré et tout en délicatesse. Belle combinaison aromatique de fleurs blanches. Fin de bouche rafraîchissante.

Service

Servir à 12-14°C avec des crustacés, les quenelles, les poissons, les cuisses de grenouilles, les viandes blanches à la crème, la petite friture, les volailles pochées, le ris de veau. Ce vin se goute à merveille dès sa jeunesse mais peu s'apprécier après 2 ou 3 ans de garde.



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