



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

SAINT-VÉРАН

Terroir

AOC Saint-Véran - 100% Chardonnay

Née en 1971, l'A.O.C. Saint-Véran couvre près de 600 hectares répartis sur six villages. Bien qu'ils soient moins célèbres que ceux de son voisin Pouilly-Fuissé, les vignobles de Saint-Véran partagent les mêmes orientations privilégiées, expositions et sous-sol calcaire si indispensables à l'élaboration de vins fins de Chardonnay.

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

Robe de couleur or pâle. Nez très fin de fleurs blanches et de beurre frais. En bouche, ce vin est complet car il est à la fois riche, long, élégant avec un finale minérale très nette.

Service

Servir à 12-14°C avec des langoustines, de la sole ou encore idéalement à l'apéritif. Il s'appréciera dès son jeune âge mais également jusqu'à cinq années 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