



## VOSNE-ROMANÉE

### *Les Jacquines*



#### Origine

Récolte du Domaine

#### Terroir

AOC Vosne-Romanée - 100% Pinot-Noir

La géographie, le climat et les sols de Vosne-Romanée permettent à ce village de produire les raisins les plus fins de toute la Bourgogne.

La parcelle du domaine, les Jacquines, se situe à la frontière de l'appellation avec Nuits et offre une exposition favorable plein est avec un terrain en pente douce.

#### 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

Robe rouge rubis classique, limpide et brillante. Nez très fin et délicat avec des arômes subtils de fruits mûrs à point, sur un fond de boisé/vanillé élégant. Bouche raffinée et toute en élégance avec des tanins fins et soyeux.

#### Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. A déguster avec les viandes rouges, rôties ou en sauce, les cailles aux raisins et autres volailles, les fromages fins. Garde : de 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