



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CLOS VOUGEOT GRAND CRU LE GRAND MAUPERTUI, ROUGE, 2021

AOC Clos Vougeot Grand Cru

Récolte du Domaine



PRÉSENTATION

Possession familiale depuis le XIXe siècle, cette parcelle est idéalement située dans l'une des parties les plus qualitatives du Clos de Vougeot, le Grand Maupertui. La vieille vigne y exprime toute la puissance de ce grand Terroir que les moines de Cîteaux avaient coutume d'isoler de ceux plus en contre-bas.

LE MILLÉSIME

2021 restera comme un millésime où la nature a rappelé ses lois, avec des conditions agromiques compliquées et dévastatrices pour les quantités récoltées. Fort heureusement, les petits rendements ont favorisé la maturité et les faibles degrés alcooliques une sensation de fraîcheur inédite depuis plusieurs années. Délicats et très parfumés, digestes et friands, avec un bel éclat de fruit, les rouges séduiront les amateurs de vins élégants et infusés, définis par une lecture très claire et précise des terroirs.

À LA VIGNE

Notre vignoble a obtenu la certification "Haute Valeur Environnementale" de niveau 3. Nous apportons un soin minutieux à tous les stades de croissance de la vigne, depuis l'éclosion des bourgeons jusqu'à la dormance, en passant bien sûr par la récolte qui est entièrement manuelle sur notre domaine. L'enherbement des rangs est favorisé partout où cela est possible, pour favoriser une vie microbienne intense, et le travail du sol est effectué avec précision, sans labours trop profonds. Nous protégeons les vignes contre leurs ennemis et maladies naturelles, en veillant très scrupuleusement à ajuster et à limiter au strict nécessaire nos interventions. Nous nourrissons le sol et la vigne soigneusement, tout en restant très vigilant quant à la maîtrise de nos rendements.

VINIFICATION

Après un tri méticuleux, tant à la coupe qu'à l'arrivée en cuverie, les raisins sont éraflés et mis en cuve à l'aide d'élévateurs qui évitent tout pompage ou foulage trop précoce. Une phase de macération pré-fermentaire à froid permet l'extraction en douceur des tanins et arômes avant l'apparition de l'alcool. Les pigeages et remontages sont décidés au cas par cas afin d'obtenir un équilibre optimal garant d'une belle harmonie.

ÉLEVAGE

12 à 18 mois en fûts de chênes français de contenances, âge et origines variées afin de lisser au mieux l'impact du bois et permettre une juste expression des nuances de l'appellation. Aucun soutirage durant l'élevage et remise en masse pendant 2 à 3 mois avant pour clarifier le plus naturellement possible les vins.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%



CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites
Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

DUFOULEUR FRÈRES | AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

Au Château, 1 Rte de Dijon, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 33 18 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com - facebook.com/dufouleur.freres

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1D2VLF