



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

MERCUREY PREMIER CRU LE CLOS L'EVÊQUE, ROUGE, 2020

AOC Mercurey Premier Cru Le Clos l'Evêque (Bourgogne)

Récolte du Domaine



PRÉSENTATION

Parmi les premiers crus situés en Côte Chalonnaise, notre parcelle du Clos l'Évêque est incontestablement l'une des plus réputées pour la régularité de sa qualité. Constituée de 1,7 Ha d'un seul tenant, elle est orientée sur le plein Est et établie sur un terrain argilo-calcaire granuleux et bien drainant.

LE MILLÉSIME

Les vins rouges du millésime 2020 se démarquent par leurs robes incroyables, avec de belles couleurs soutenues, marque d'une grande richesse en anthocyanes. Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur pendant la maturation ont conduit à des vins concentrés, avec du caractère, mais sans être lourds. Comme les vins blancs, ils ont su garder de la fraîcheur et offrent des profils gourmands sur des fruits noirs tels que la mûre, myrtille, cerise noire...

À LA VIGNE

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'élevateurs 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%



Type de bouteille			Code article			Barcode bouteille			Barcode Carton		
						3275791776091					
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

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.



6LHE1F