



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX VIGNERONDES, ROUGE, 2022

AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Vignerondes (Bourgogne)

Récolte du Domaine



PRÉSENTATION

Notre parcelle de Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Aux Vignerondes" se trouve au nord du village, côté Vosne-Romanée, juste au flanc du coteau. Le sol y est riche en petit cailloutis drainant, et l'exposition fait face au soleil levant. Les raisins y mûrissent superbement bien et donnent un vin fin et équilibré.

LE MILLÉSIME

Les vins rouges du millésime 2022 sont l'illustration de la capacité du Pinot Noir à s'exprimer avec finesse dans un millésime de feu. Malgré un été très sec et chaud, les raisins ont donné des vins dotés d'une étonnante fraîcheur doublée d'une belle concentration. Le potentiel qualitatif des composés phénoliques est excellent, laissant entrevoir la possibilité d'un beau millésime de garde.

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 nourrissons le sol et la vigne soigneusement, tout en restant très vigilant quant à la maîtrise de nos rendements. Nous protégeons les vignes contre leurs ennemis et maladies naturelles, en veillant très scrupuleusement à ajuster et à limiter au strict nécessaire nos interventions.

Notre vignoble a obtenu la certification "Haute Valeur Environnementale" de niveau 3.

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: 13 % 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.



FWS51F