



DUFOULEUR FRÈRES  
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

# GEVREY-CHAMBERTIN COMBE-DESSUS, ROUGE, 2021

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

## Récolte du Domaine



### PRÉSENTATION

Notre parcelle en "Combe-Dessus" est très favorablement située, au centre du vignoble de Gevrey-Chambertin, juste au pied des Premiers Crus du village. Nous y cultivons une vieille vigne qui produit de petites quantités de raisins très concentrés. Ce vin est l'archétype des vins de Gevrey, conjuguant puissance et grand raffinement après quelques années de garde.

### LE MILLÉSIME

2021 restera comme un millésime où la nature a rappelé ses lois, avec des conditions agronomiques 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

Type de bouteille			Code article			Barcode bouteille			Barcode Carton		
						3275791776015					
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)

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.



LUK1NF



**DUFOULEUR FRÈRES**  
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

# GEVREY-CHAMBERTIN COMBE-DESSUS, ROUGE, 2021

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

mois avant pour clarifier le plus naturellement possible les vins.

## CÉPAGES

Pinot Noir 100%



Type de bouteille		Code article		Barcode bouteille				Barcode Carton			
				3275791776015							
Contenance (ml)	Par an	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

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](mailto:contact@dufouleur-freres.com)

[dufouleur-freres.com](http://dufouleur-freres.com) - [facebook.com/dufouleur.freres](https://facebook.com/dufouleur.freres)

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



LUK1NF