

Nuits-Saint-Georges 2018

”Aux Saint-Julien”

Domaine Guy & Yvan Dufouleur



Overfladeareal af vinmarken: 0,46 ha

Druesort: Pinot Noir

Gennemsnitsalder for vinstokke: 65 år

Jord: Brun kalksten, der indeholder fint grus.

Beliggenhed: Beliggende syd for Nuits, med en nord-syd orientering.

5-års gennemsnitligt udbytte: 42 hl/ha

Antal flasker om året: 2.600

Forvaltning af vinstokken hos vinbonden:

Græsdækning i behandlingsrækkerne, pløjning, delvis ukrudt, bæredygtig dyrkning, afbladning og høst i hånden.

Vinifikation: Efter meget streng sortering i vingården, kommer de hele druer op i et betonkar og herefter tilsættes enzymer og gær. Efter 3 uger kommer vinen i rustfri stål kar.

Lagring: 12 måneder på egetræsfade, hvoraf en tredjedel er nye.

Malolaktisk gæring i tønde efterfulgt af 3 måneders brug af rustfrit stål kar.

Filtrering før aftapning.

Flaskning: På domænet, ”grande tradition antique” flasker, naturlige propper.

Smagsnoter: Intens og vedvarende rød nuance. Aroma er kraftfuld og kompleks, en blanding af kirsebær og solbær som ung, udvikler noter af trøffel og krydderier med alderen. Den dejlige glatte tannin viser en overraskende evne til at hæve sin personlighed med alderen.

Mad- og vinparring: Marineret eller stegt vildt, rødt kød, mellemstore oste og lidt krydret køkken.

Serveringstemperatur: 16 ° C

Bedste tidspunkt at drikke: Mellem 5 og 10 år

Vinmarken Aux Saint Julien

Appellationer i Bourgogne

2%	Grand Cru
15%	Premier Cru
30%	Village
53%	Regional Bourgogne

