



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

COLLECTION 2020

Nos Grands Vins de Bourgogne
disponibles au 01-01-2020



Imprimée sur les presses de l'Imprimerie Vidonne à Fontaine-lès-Dijon



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



DUFOULEUR FRÈRES
Grands Vins de Bourgogne, de Père en Fils depuis 1596
Au Château à Nuits-Saint-Georges

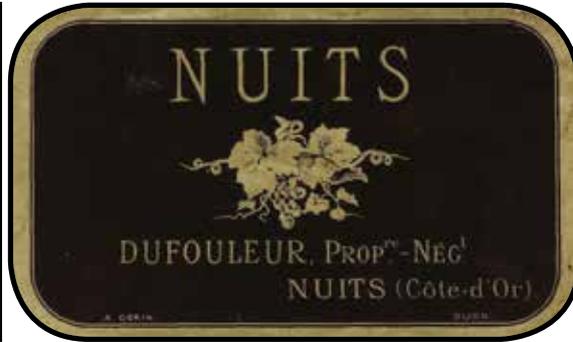
DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com



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

vincod.com/983DRBXIP1/fr

HÉRITAGE



Dufouleur Frères est l'héritage d'une longue tradition familiale viticole située à Nuits et remontant au XVI^e siècle où nos ancêtres étaient foveur de raisin.

En 1848, Symphorien DUFOULEUR est le premier de la famille à ajouter à son activité de vigneron-propriétaire un commerce de vins qui très vite deviendra une des belles Maisons de vins de Nuits-Saint-Georges.

Au cours des années 1930, ses descendants Bernard, Hubert et Jean Dufouleur, avec l'aide de leur père Joseph, fondent la Maison Dufouleur Frères et l'établissent au Château à Nuits.

De nos jours, Marc, François-Xavier et Jean DUFOULEUR perpétuent l'aventure familiale avec passion et respect des terroirs qui leur sont confiés.



ESPRIT



Nous sommes des producteurs-artisans, conscient de la valeur des terroirs qui nous sont confiés et souhaitant les travailler avec passion, respect et savoir-faire.

Les vignes du domaine sont conduites dans une approche pleinement respectueuse de l'environnement, reconnue par la certification Haute-



Valeur Environnementale de niveau 3 (la plus élevée).

Notre travail en cuverie et en cave vise avant tout à préserver la qualité de la récolte et d'en tirer meilleur, en recherchant toujours l'équilibre et l'harmonie plus que l'extraction ou l'intensité.





LE FOULEUR

Vin de Bourgogne



LE FOULEUR
Expression d'un style

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com



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

vincod.com/988GRG8PYN/fr



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

LE FOULEUR - BOURGOGNE PINOT-NOIR, 2018

AOC Bourgogne (Bourgogne), Pinot-Noir



Notre Gamme Le Fouleur est l'expression de notre style qui recherche avant tout l'équilibre et l'harmonie plus que la démonstration de puissance ou de concentration. Ces vins, reflats conjugués de leur cépage, leur terroir et de leur millésime, sont la porte d'entrée idéale vers nos Grands Vins de Bourgogne.

LE VIN

Le Fouleur Bourgogne - Pinot-Noir est une belle introduction aux Grands Vins de Bourgogne ainsi qu'à leur cépage noble en rouge. Relativement peu cultivé dans le monde, tant sa fragilité exige des conditions climatiques et pédologiques spécifiques, ce cépage originaire de Bourgogne exprime ici toute son élégance et sa finesse. Cette cuvée révèle une trame fine et élégante, une belle matière, ainsi qu'un bouquet de fruit rouges plein de gourmandise.

LE MILLÉSIME

Les vins du millésime 2018 se démarquent par une couleur intense et une belle puissance. La saison a permis une parfaite maturité qui donne des tanins enrobés et une belle concentration en fruit gages d'une grande gourmandise. Exceptionnels à plus d'un titre, ces vins se dégustent déjà très bien dans leur jeunesse mais sauront récompenser ceux qui sauront patienter quelques années.

VINIFICATION

Le vin est élevé en cuves inox afin de préserver des tanins souples et laisser le cépage Pinot-Noir exprimer ses arômes naturels. La mise en bouteille a lieu après 6 à 9 mois d'élevage, permettant de piéger un vin dans sa pleine jeunesse.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%



LE FOULEUR
Vin de Bourgogne
— 2018 —
PINOT-NOIR
DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/09VPNF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

LE FOULEUR - BOURGOGNE CHARDONNAY 2018

AOC Bourgogne (Bourgogne), Chardonnay



Notre Gamme Le Fouleur est l'expression de notre style qui recherche avant tout l'équilibre et l'harmonie plus que la démonstration de puissance ou de concentration. Ces vins, reflets conjugués de leur cépage, leur terroir et de leur millésime, sont la porte d'entrée idéale vers nos Grands Vins de Bourgogne.

LE VIN

Aujourd'hui cultivé dans le monde entier, le cépage Chardonnay, originaire de la région, a initialement prêté son nom à un petit village du Mâconnais. Il s'exprime ici à la perfection, en conférant à notre Cuvée un bel équilibre et une fraîcheur minérale. La robe est jaune très pâle avec des reflets verts. Ce vin présente un nez floral sur le fond d'une note de fruits à chair blanche.

LE MILLÉSIME

En 2018, la complexité aromatique des vins blancs est incroyable. Ce sont des vins explosifs au nez, dont la diversité des arômes reflète incroyablement bien celle de chaque terroir. Les vins conservent une certaine fraîcheur et de la minéralité. La bouche est ronde et généreuse, équilibrée par une belle tension.

VINIFICATION

Le vin est élevé en cuves inox afin de préserver un maximum de fraîcheur et laisser le cépage chardonnay exprimer ses arômes naturels. La mise en bouteille a lieu après 6 à 9 mois d'élevage sur lies, permettant de piéger un vin dans sa pleine jeunesse.

CÉPAGES

Chardonnay 100%



LE FOULEUR
Vin de Bourgogne
— 2018 —
CHARDONNAY
DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/80CN4F

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHATEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



LES CUVÉES

Équilibre d'un Terroir

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com



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

vincod.com/6686G55QWE/fr



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CÔTE DE NUITS-VILLAGES, ROUGE, 2017

AOC Côte de Nuits-Villages (Bourgogne)



LE VIN

Aux portes de la Côte de Nuits, cette petite appellation souvent méconnue fait pourtant la part belle à la finesse et l'élégance caractéristique de ses illustres voisins. Nous élaborons notre Cuvée de Côte de Nuits Villages avec le plus grand soin, et avec la volonté de révéler la juste expression de la typicité locale, tout en respectant l'identité et l'influence du millésime. Les raisins proviennent des villages de Fixin, Brochon, Premaux, Comblanchien et/ou Corgoloin.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/U00RFF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES, ROUGE, 2017

AOC Nuits-Saint-Georges (Bourgogne)



LE VIN

Appellation repère de la Côte de Nuits et berceau de la famille DUFOULEUR, Nuits-Saint-Georges offre une grande palette de terroirs eux même à l'origine de vins parfois très différents. A la structure et concentration des célèbres premiers crus situés au sud, répond l'élégance et le charme de ceux situés au nord. Cette cuvée de différents climats exprime plutôt la tendresse, permettant de découvrir le vin dès sa prime jeunesse.

LE MILLÉSIME

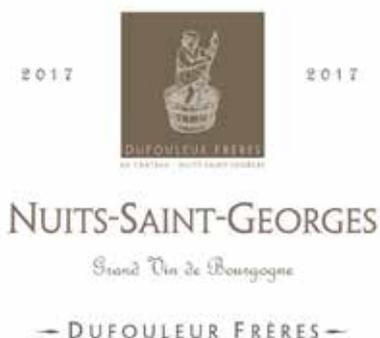
Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/0UK1RF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

GEVREY-CHAMBERTIN, ROUGE, 2017

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)



LE VIN

Situé à mi-chemin entre Nuits-Saint-Georges et Dijon, le village de Gevrey-Chambertin est l'un des villages de la Côte de Nuits reconnu pour ses vins bien charpentés. Notre Cuvée est issue d'un assemblage de différents climats et elle révèle bien toute la puissance de cette appellation.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/P0U07F



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE-MUSIGNY, ROUGE, 2017

AOC Chambolle-Musigny (Bourgogne)

Récolte du Domaine



LE VIN

Le village de Chambolle-Musigny, reconnu pour la délicatesse des vins qui y sont produits, se situe au Nord et à proximité de Nuits-Saint-Georges. Présentant une trame fine et élégante, notre Cuvée est fidèle à la typicité de cette appellation.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/0BUQVF

NUITS-SAINT-GEORGES



RECOLTE DU DOMAINE

— DUFOUTEUR FRÈRES —



NUITS-SAINT-GEORGES CUVÉE DU CHÂTEAU Emblème d'un Domaine

DUFOUTEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouteur-freres.com
dufouteur-freres.com





DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES CUVÉE DU CHÂTEAU, ROUGE, 2017

AOC Nuits-Saint-Georges (Bourgogne)



Récolte du Domaine

LE VIN

Nuits-Saint-Georges est traversé par la combe de la Serrée qui partage en deux parties bien différentes le terroir de cette appellation. Si au sud, les sols rocaillieux donnent naissance à des vins charpentés et parfois un peu austères dans leur jeunesse, au nord, les limons argileux et les alluvions du Meuzin donnent des vins plus délicats et charnus. Les différents climats de niveau village cultivés au domaine, situés de part et d'autre, s'assemblent harmonieusement dans une cuvée ronde, recherchant ainsi plutôt l'équilibre que l'expression de leurs singularités respectives parfois trop marquées.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A LA VIGNE

Les vignes du domaine sont conduites dans une approche pleinement respectueuse de l'environnement, reconnue par la certification Haute-Valeur Environnementale de niveau 3 (la plus élevée). Nous pratiquons l'enherbement des rangs pour favoriser une vie microbienne intense, travaillons le sol mécaniquement et veillons très scrupuleusement à ajuster et à limiter au strict nécessaire nos interventions contre les ennemis et maladies de la vigne.

VINIFICATION

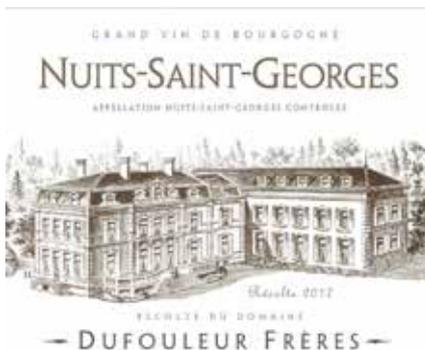
Après un tri méticuleux, tant à la coupe qu'à l'arrivée en cuverie, les raisins sont éraflés et mis en cuve à l'aide d'élevateurs qui évitent tout pompage ou foulage trop précoce. Une phase de macération pré-fermentaire à froid permet l'extraction en douceur des tanins et arômes avant l'apparition de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

ELEVAGE

Après un sévère débourageage, le vin est élevé 12 à 18 mois en fût de chêne français, sans soutirage afin de permettre aux lies fines de nourrir le vin et de lui apporter toute leur complexité.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/5A0N0F



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



LES CLIMATS Essence d'un Lieu

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com



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

vincod.com/6687G55RHR/fr



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

MERCUREY PREMIER CRU LE CLOS L'ÉVÊQUE, ROUGE, 2017

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

Récolte du Domaine



LE VIN

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

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/3HUD0F



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CÔTE DE NUITS-VILLAGES LE VAUCRAIN, ROUGE, 2017

AOC Côte de Nuits-Villages (Bourgogne)

Récolte du Domaine



LE VIN

Cette parcelle, située sur la commune de Comblanchien et exposée plein Est jouxte quasiment les Premiers Crus de Nuits-Saint-Georges. Son sol très pauvre et caillouteux qui lui a sans doute donné son nom confère au vin une très belle finesse.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Labels viticoles: Haute Valeur

Environnementale

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/UI0APF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CÔTE DE NUITS-VILLAGES LES FOURCHES, ROUGE, 2017

AOC Côte de Nuits-Villages (Bourgogne)

Récolte du Domaine



LE VIN

Cette parcelle, située sur la commune de Comblanchien, est voisine du Nuits 1er Cru Clos de la Maréchale qui s'appelait auparavant Clos de Fourches. Un très beau terroir qui méritait donc d'être isolé et qui offre un vin proche de ceux de Nuits-Saint-Georges

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/U0WTFX



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

FIXIN LES FOUSSOTTES, ROUGE, 2017

AOC Fixin (Bourgogne)



LE VIN

Le village de Fixin se situe au Sud de Dijon, entre les villages de Couchey et de Marsannay. Cette parcelle située sur le climat "Les Foussottes" se situe juste à la frontière nord de l'appellation, dans la partie supérieure du coteau.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/MLTX6F



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

GEVREY-CHAMBERTIN COMBE-DESSUS, ROUGE, 2017

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

Récolte du Domaine



LE VIN

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

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur
Environnementale
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/FUE0JF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

GEVREY-CHAMBERTIN LES EVOCELLES, ROUGE, 2017

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

Récolte du Domaine



LE VIN

Le climat des Evocelles est un des plus beaux de l'appellation Gevrey-Chambertin, situé sur la commune de Brochon, le plus célèbre aussi car parfaitement situé au débouché de la combe en haut de coteau. De maturité plus tardive, il conserve une belle fraîcheur qui lui permet d'exprimer beaucoup de charme et d'élégance dès sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur
Environnementale

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/INVD0F



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

VOSNE-ROMANÉE LES JACQUINES, ROUGE, 2017

AOC Vosne-Romanée (Bourgogne)

Récolte du Domaine



LE VIN

La parcelle des Jacquines se situe à la frontière sud de l'appellation Vosne-Romanée, tout contre celle de Nuits-Saint-Georges dont elle reprend plusieurs traits caractéristiques à commencer par sa puissance et sa richesse tannique.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

12 à 18 mois en fûts de chênes français de contenance, 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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/KU0KRF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX VIGNERONDES, ROUGE, 2017

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

Récolte du Domaine



LE VIN

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

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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

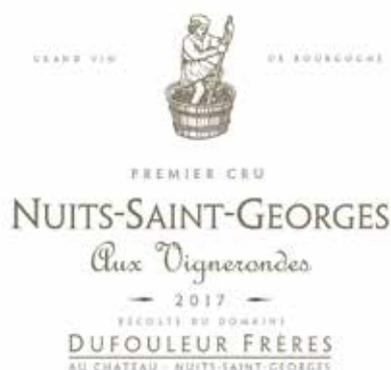
Après un tri méticuleux, tant à la coupe qu'à l'arrivée en cuverie, les raisins sont éraflés et mis en cuve à l'aide d'élevateurs qui évitent tout pompage ou foulage trop précoce. Une phase de macération pré-fermentaire à froid permet l'extraction en douceur des tanins et arômes avant l'apparition de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

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Labels viticoles: Haute Valeur

Environnementale

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/EUNOLF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES SAINT-GEORGES, ROUGE, 2017

AOC Nuits-Saint-Georges premier cru Les Saint-Georges

Récolte du Domaine



LE VIN

"Les Saint-Georges" est le climat le plus réputé de l'appellation, à tel point que son nom a été ajouté à celui de la ville à partir du 19e siècle. Idéalement situé au milieu du coteau avec une exposition plein Est, le Pinot Noir y exprime le meilleur de son potentiel. Notre parcelle, située au cœur du climat, est plantée de très vieilles vignes issues de sélection massale, donnant de petites grappes bien aérée et concentrées. Il en résulte une expression magistrale de ce grand terroir calcaire qui requiert néanmoins quelques années de garde pour donner tout son éclat .

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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

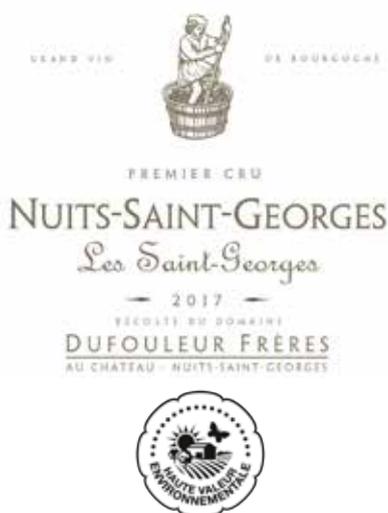
Après un tri méticuleux, tant à la coupe qu'à l'arrivée en cuverie, les raisins sont éraflés et mis en cuve à l'aide d'élevateurs qui évitent tout pompage ou foulage trop précoce. Une phase de macération pré-fermentaire à froid permet l'extraction en douceur des tanins et arômes avant l'apparition de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

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/U004MF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

CLOS VOUGEOT GRAND CRU LE GRAND MAUPERTUI, ROUGE, 2017

AOC Clos Vougeot Grand Cru

Récolte du Domaine



LE VIN

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

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

A 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'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.

ELEVAGE

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%



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Labels viticoles: Haute Valeur

Environnementale

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com

dufouleur-freres.com

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



vincod.com/S0NYUF



TASTEVINAGE®



LES CUVÉES DU TASTEVINAGE

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com



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

vincod.com/6692G55WNP/fr



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

COTEAUX BOURGUIGNONS TASTEVINAGE, ROUGE, 2017

AOC Côteaux Bourguignons (Bourgogne)



Créé en 1950 par la Confrérie, Le Tastevinage sélectionne des Vins de la Grande Bourgogne. Il n'est accordé qu'aux vins de Bourgogne répondant parfaitement aux caractéristiques de leur appellation et de leur millésime. Le double but du Tastevinage est alors atteint : récompenser le producteur pour la qualité du vin qu'il a élaboré par un long travail et donner une garantie supplémentaire au consommateur.

LE VIN

Ce Coteaux Bourguignons a la particularité d'être composé uniquement du cépage gamay. Il en résulte un vin expressif, chaleureux et convivial, présentant une rondeur et un fruité caractéristique de ce cépage.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

TERROIR

L'appellation Coteaux Bourguignon est le socle de la Grande Bourgogne viticole qui va du Beaujolais au sud jusqu'aux vins de l'Yonne au nord, en passant naturellement par les vignobles du Mâconnais, de la Côte Chalonnaise et de la Côte d'Or. Mis à part l'origine des raisins, une grande liberté est laissée à chaque producteur pour exprimer à sa façon les cépages bourguignons Pinot-Noir & Gamay pour les vins rouge, Chardonnay & Aligoté pour les vins blancs.

ELEVAGE

Le vin est élevé en cuves inox afin de préserver des tanins souples et laisser le cépage Gamay exprimer ses arômes naturels. La mise en bouteille a lieu après 6 à 9 mois d'élevage, permettant de piéger un vin dans sa pleine jeunesse.

CÉPAGES

Gamay 100%

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



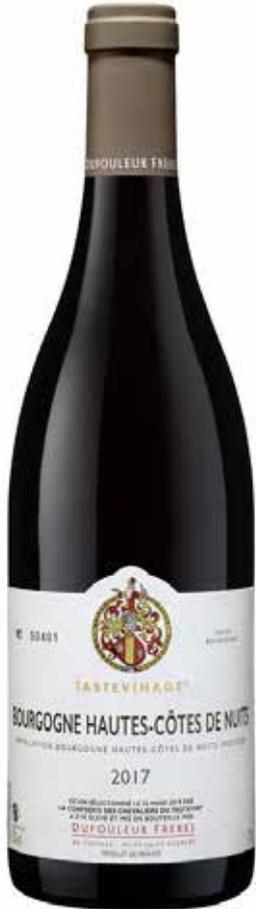
vincod.com/MZY2KF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS TASTEVINAGE, ROUGE, 2017

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Bourgogne)



Créé en 1950 par la Confrérie, Le Tastevinage sélectionne des Vins de la Grande Bourgogne. Il n'est accordé qu'aux vins de Bourgogne répondant parfaitement aux caractéristiques de leur appellation et de leur millésime. Le double but du Tastevinage est alors atteint : récompenser le producteur pour la qualité du vin qu'il a élaboré par un long travail et donner une garantie supplémentaire au consommateur.

LE VIN

L'appellation Hautes-Côtes de Nuits désigne les vins issus de raisins cultivés sur les collines, situées à l'Ouest de Nuits-Saint-Georges et à une altitude plus élevée. Cette situation confère un caractère plus campagnard aux vins qui, de part leur belle acidité, expriment pleinement les arômes de fruits rouges du Pinot-Noir

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 offre des grands vins très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une grande fraîcheur et leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très élégante. De bonne longueur, ils offrent sur leur jeunesse un très bel équilibre et sauront vieillir harmonieusement.

ELEVAGE

Le vin est élevé en cuves inox afin de préserver des tanins souples et laisser le cépage Pinot-Noir exprimer ses arômes naturels. La mise en bouteille a lieu après 6 à 9 mois d'élevage, permettant de piéger un vin dans sa pleine jeunesse.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/2ML3NF



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES TASTEVINAGE, ROUGE, 2016

AOC Nuits-Saint-Georges (Bourgogne)



Créé en 1950 par la Confrérie, Le Tastevinage sélectionne des Vins de la Grande Bourgogne. Il n'est accordé qu'aux vins de Bourgogne répondant parfaitement aux caractéristiques de leur appellation et de leur millésime. Le double but du Tastevinage est alors atteint : récompenser le producteur pour la qualité du vin qu'il a élaboré par un long travail et donner une garantie supplémentaire au consommateur.

LE VIN

Nuits-Saint-Georges est le célèbre village qui a donné son nom à la Côte de Nuits. Connue dans le monde entier, cette appellation flamboyante est une parfaite synthèse entre la puissance et le raffinement. Cette Cuvée est produite à partir de raisins issus de plusieurs parcelles au sein de l'appellation afin d'obtenir une cuvée équilibrée.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel à plus d'un titre, l'année 2016 offre des vins d'une grande élégance. Aux subtiles notes florales de rose et de pivoine se mêlent d'intenses parfums de fruits rouges et de fruits noirs, accompagnés de quelques notes épicées. En bouche apparaissent des tanins parfaitement murs et ciselés par une acidité vibrante gage d'une incroyable persistance aromatique.

ELEVAGE

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%

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/ML4G0F



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

GEVREY-CHAMBERTIN TASTEVINAGE, ROUGE, 2016

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)



Créé en 1950 par la Confrérie, Le Tastevinage sélectionne des Vins de la Grande Bourgogne. Il n'est accordé qu'aux vins de Bourgogne répondant parfaitement aux caractéristiques de leur appellation et de leur millésime. Le double but du Tastevinage est alors atteint : récompenser le producteur pour la qualité du vin qu'il a élaboré par un long travail et donner une garantie supplémentaire au consommateur.

LE VIN

Appellation phare de la Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin produit parmi les plus grands vins de Bourgogne et le Pinot-Noir règne ici en majesté. Le subtil équilibre au niveau des sols entre le calcaire, l'argile et les cailloutis permet de donner naissance à des vins puissants et corsés mais d'une remarquable élégance.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel à plus d'un titre, l'année 2016 offre des vins d'une grande élégance. Aux subtiles notes florales de rose et de pivoine se mêlent d'intenses parfums de fruits rouges et de fruits noirs, accompagnés de quelques notes épicées. En bouche apparaissent des tanins parfaitement murs et ciselés par une acidité vibrante gage d'une incroyable persistance aromatique.

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.

ELEVAGE

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

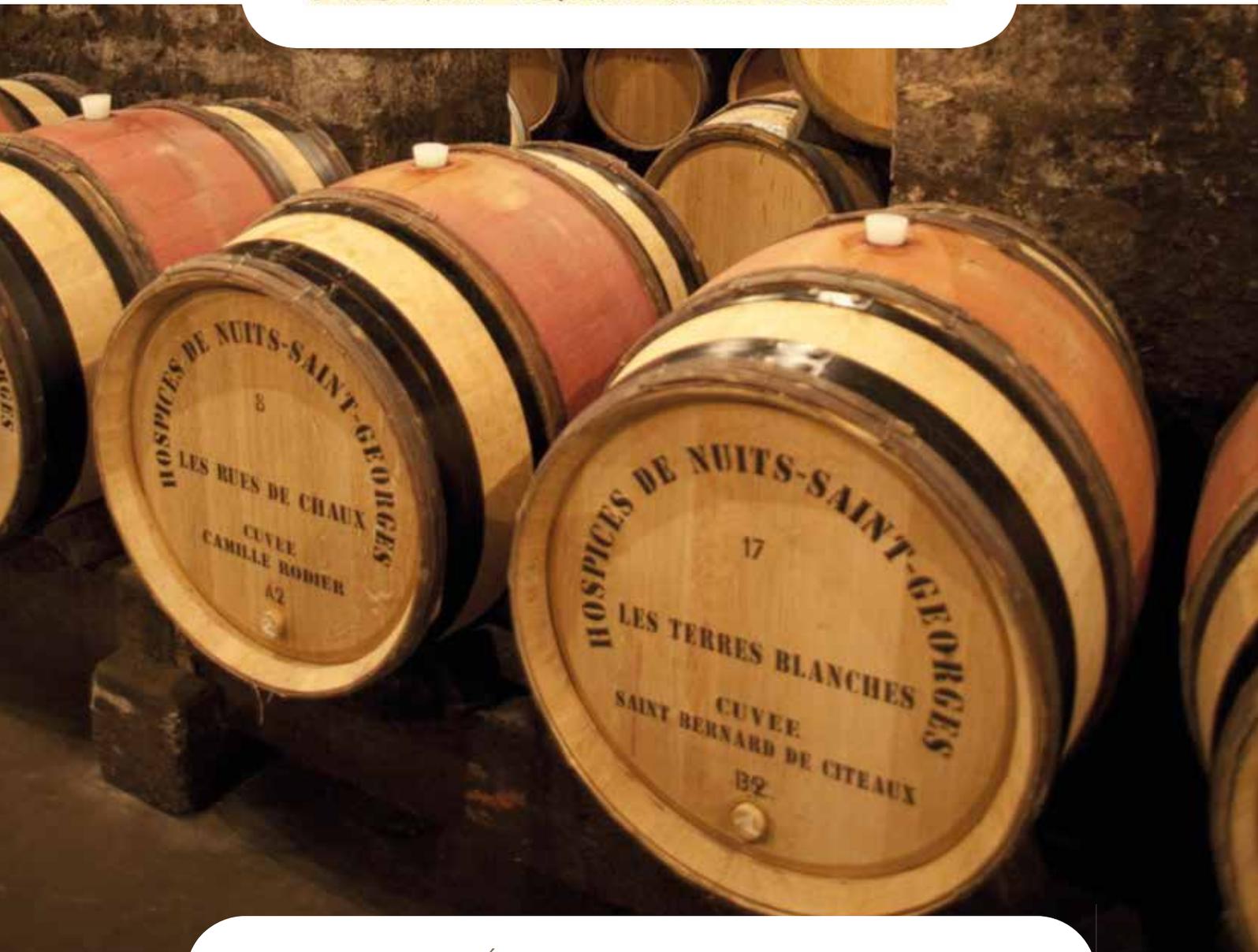
Pinot Noir 100%

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - Fax +33 (0)3 80 61 36 33 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com

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



vincod.com/5U0UDF



LES CUVÉES DES HOSPICES DE NUITS Grands Vins de Nuits-Saint-Georges

DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU, 1 ROUTE DE DIJON, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com
dufouleur-freres.com



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

vincod.com/7029G5F93Q/fr



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

HOSPICES DE NUITS, CUVÉE POYEN, ROUGE, 2016

AOC Nuits-Saint-Georges (Bourgogne)



Les Hospices de Nuits sont propriétaires d'un prestigieux domaine viticole qui couvre 12,4 hectares. Tous les ans depuis 1961, la vente aux enchères des vins est organisée durant la seconde quinzaine de mars, au profit de l'hôpital Nuiton. Les vins sont achetés en pièce (tonneau de 228L) et Dufouleur Frères assure l'élevage jusqu'à la mise en bouteille.

LE VIN

Assemblage des climats Saint Julien et Plateaux, situés de part et d'autre de la vallée du Meuzin, la cuvée Poyen est un vin riche, aux tanins serrés et à la finale assez stricte dans sa prime jeunesse. Il demande simplement quelques années pour exprimer tout son potentiel et offre en retour, un remarquable potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel à plus d'un titre, l'année 2016 offre des vins d'une grande élégance. Aux subtiles notes florales de rose et de pivoine se mêlent d'intenses parfums de fruits rouges et de fruits noirs, accompagnés de quelques notes épicées. En bouche apparaissent des tanins parfaitement murs et ciselés par une acidité vibrante gage d'une incroyable persistance aromatique.

ELEVAGE

Le vin a été élevé dans les fûts neufs fournis par les Hospices de Nuits, afin d'éviter tout soutirage. Il en résulte un vin doté d'une belle structure tannique qui mérite quelques années de garde pour exprimer tout son potentiel.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

Au château, 1 route de Dijon, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. +33 (0)3 80 61 00 26 - contact@dufouleur-freres.com

www.dufouleur-freres.com