

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU «LES POULETTES» DOMAINE GUY&YVAN DUFOULEUR

НЮИ-СЕН-ЖОРЖ ПРЕМЬЕ КРЮ "ЛЕ ПУЛЕ" ДОМЕН ГИ&ИВАН ДЮФУЛЁР



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Бургундия, Нюи-Сен-Жорж Премье крЮ АОС

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Средний возраст лоз: 70 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Хозяйство Guy & Yvan Dufouleur появилось в 1596 году в Нюи-Сен-Жорж. Уже более 400 лет оно переходит от отца к сыну по наследству. Сегодня, благодаря большому опыту и постоянным исследованиям в работе с лозой, Дюфуле – это известное имя в Бургундии. Семья тщательный ухаживает за виноградниками, что дает возможность получить исключительные вкусовые характеристики винограду и в дальнейшем вину. В течение многих лет Domaine Guy & Yvan Dufouleur работали в тесном сотрудничестве с лучшими бондарями в Бургундии для создания подходящих бочек для их вина. Семья много изучала влияние различных типов древесины и степени обжига бочки, чтобы подобрать те, которые позволят воплотить в жизнь стиль задуманных ими вин. Использование современных технологий, семейных традиций и их знаний, переходящих из поколения в поколение, уникальный характер каждого участка находят отражение в винах Дюфуле.

Терруар: почвы коричнево-красный известняк с содержанием белых крапленей. 3 участка находятся на террасах обращенных на восток и юго-восток на высоте 295 метров над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина: виноградники возделываются органическим способом. Виноград собирается только вручную и тщательно сортируется.

После сортировки и деликатного прессования сусло переливается гравитационным способом в емкости для недельной холодной предварительной ферментации. Затем проходит основная трехнедельная ферментация при контролируемой температуре с использованием пивжажа. По окончании процесса вино переливается в бочки где хранится в течение 12 месяцев, 1/3 бочек новые. После выдержки вино смешивается и выдерживается 3 месяца в емкостях из нержавеющей стали. Перед розливом вино проходит легкую фильтрацию.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: богат черными и красными ягодами, пряности, оттенки вишни, лакрицы, кофе и свежей кожи.

Вкус: не агрессивный, переплетается с ягодным ароматом вина, выразительные танины и долгое послевкусие.

Гастрономические рекомендации: превосходно с маринованной или жаренной дичью с соусом из красного вина, насыщенным красным мясом и сырами средней выдержки. Температура подачи: 16°C. Пик зрелости вина в возрасте 6-10 лет.