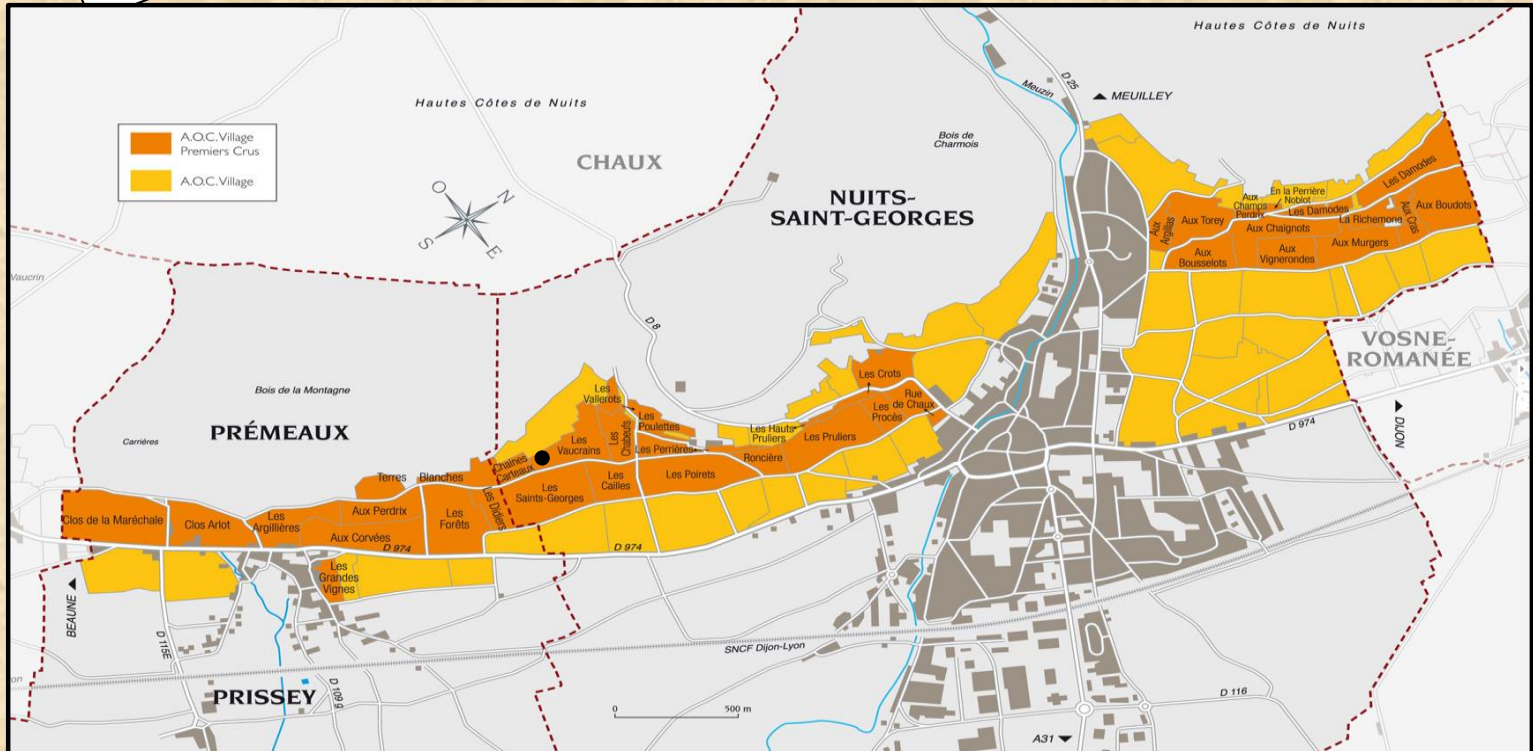


Nuits Saint Georges 1^{er} Cru

Les Vaucrains

Dupasquier
et Fils



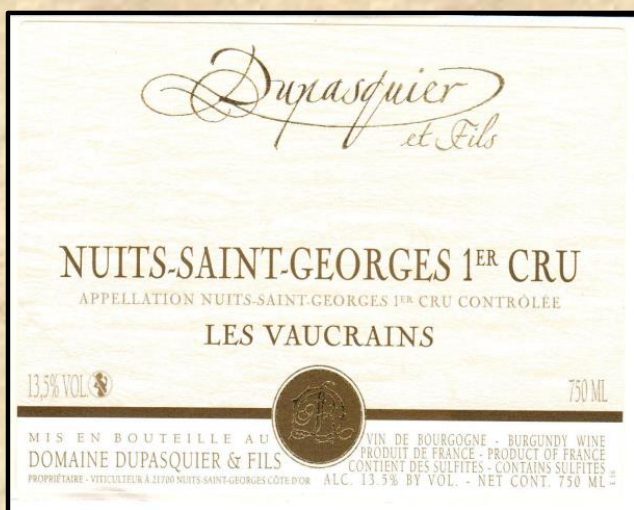
Ce peu de fertilité permet à la vigne de produire des vins puissants avec un très beau potentiel de garde.

Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée. Vendange manuelle. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique en cuve avec remontage régulier. Décuvage puis mise en fûts. Fermentation malolactique faite en fût. Le vin reste environ 1 an en tonneau.

Les vins sont plutôt fermés sur la jeunesse. Même s'ils sont complexes, les Vaucrains ont une belle élégance en bouche.

Ce vin se servira sur une belle volaille, des viandes rouges, en sauce ou non ainsi qu'après vieillissement avec des fromages.

A garder entre 5 et 20 ans.



Cépage : Pinot Noir

Localisation : Se situe sur la partie sud de l'appellation. L'origine du nom Vaucrains vient de « vaut rien ». Ici, le sol est argilo-calcaire et peu profond.