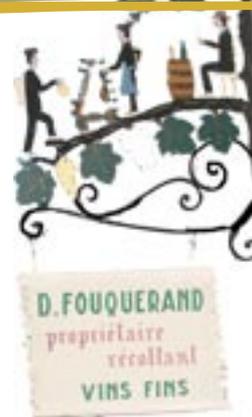


DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS

Nos Vins



SANTENAY "COMME DESSUS" rouge

Cépage : Le pinot noir est le cépage unique

Nature du sol : Argilo calcaire

Exposition : Plein sud et sud ouest

Pratique culturale : Lutte raisonnée phyto sanitaire mettant l'accent sur les équilibres écologiques au sein de notre parcelle pour une meilleure vie du sol. Tous les travaux de la vigne sont effectués manuellement (aucun engin agricole n'est utilisé pour éviter tout tassement du sol) afin de développer la vie microbienne.

Vinification : la récolte manuelle totalement égrappée subira une cuvaison de 12 à 15 jours en cuves ouvertes permettant le pigeage quotidien. Une macération à froid de 2 ou 3 jours précédera le démarrage de la fermentation. Nous cherchons à mener cette fermentation le plus lentement possible en créant cependant un coup de chaud afin de faciliter l'extraction des anthocyanes.

Elevage : Décuvés, les vins seront immédiatement mis en pièces bourguignonnes. Durant l'hiver, les vins feront, ainsi stockés, leur fermentation malolactique. Au terme de 12 à 16 mois en fûts de chêne, les vins seront collés au blanc d'œuf avant leur mise en bouteille.

Température de service : 14 à 16 °

Capacité de vieillissement : 10 à 20 ans en fonction du millésime

Accord met vins : volaille, viande blanche et rôtie, et fromage

Domaine Denis Fouquerand & Fils - Rue de l'Orme -21340 La Rochepot -
Tél : 03.80.21.88.62 - Fax : 03.80.21.85.58 - Email : info@domaine-denisfouquerand.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS



Nos Vins



BOURGOGNE HAUTE-CÔTES- DE-BEAUNE blanc

Situation :

Le vignoble des hautes côtes de Beaune est planté sur les pentes bien exposées des collines dominant la côte. L'altitude moyenne est de 300 à 400 mètres. Les conditions climatiques sont favorables à la culture de la vigne. L'appellation Bourgogne Hautes côtes de Beaune a été instituée à la demande des producteurs, par décret en 1961, personnalisant ainsi les Bourgognes de leurs coteaux. Elles sont obtenues à double épreuve : dégustation – analyse

Les parcelles du domaine : une seule parcelle bien exposée sur un sol pauvre, couvert de graviers, qui permet au raisin d'atteindre une bonne maturité.

Cépage : Le chardonnay est le cépage unique.

Pratique culturales : Taille Guyot - Desherbage sous le rang (30 cm) - Protection phytosanitaire en lutte raisonnée. Complète colonisation du milieu par les typhlodromes, acariens prédateurs, régulant efficacement les populations d'acariens nuisibles : Pas d'acaricide dans le programme de traitement, pas d'anti pourriture. Vendanges manuelles. Rendement par hectare : 55hl/ ha

Vinification :

Récolté environ une semaine après la Côte de Beaune, le raisin est pressé dès son arrivée en cuverie et mis à fermenter en cuves. Après la fin de la fermentation alcoolique, les cuves sont remplies et fermées, et le vin reste sur lie jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Ensuite le vin est soutiré et l'élevage se termine en cuve ou en fût de chêne. Filtrage sous kieselghur puis mis en bouteille au domaine par nos soins.

Caractère du vin :

Fin et délicat, le Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc développe un bouquet souvent composé de fleurs blanches, de pomme verte, de noisette, d'amande, et parfois de pain beurré.

Conservation : Les hautes Côtes de Beaune blanc peuvent être bu rapidement, cependant les meilleures années atteignent en vieillissant un niveau de qualité surprenant.

Accords mets-vins :

Ces vins sont à boire avec des entrées chaudes, des tourtes, des poissons.

DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS



Nos Vins



BOURGOGNE HAUTE-CÔTES- DE-BEAUNE rouge

Cépage : Le pinot noir est le cépage unique

Pratique culturale : protection phyto sanitaire en lutte raisonnée. Complète colonisation du milieu par les typhlodromes, acariens prédateurs, régulant efficacement les populations d'acariens nuisibles : Pas d'acaricide dans le programme de traitement, pas d'anti pourriture. Effeuilage thermique pour une meilleure maturité. Vendanges manuelles. Rendement par hectare de 48 Hl

Vinification : Eraflage 100%. Un remontage puis pigeage matin et soir. Cuvaision de 10 à 15 jours. Décuvage à densité 995, pressurage des marcs mis en cuve. Soutirage après fin de fermentation malolactique. Filtrage sous kieselghur puis mis en bouteille au domaine par nos soins.

Caractère du vin : Les vins rouges présentent souvent une robe sombre, des arômes de fruits rouges frais dans leur jeunesse, de fruits confits et parfois de nuances aromatiques animales lorsqu'ils sont plus murs. Leur saveur est ferme, relevé par une bonne acidité et des tannins très présents.

Conservation : Leur composition, marquée par le tannin et l'acidité, leur donne toutes les chances de tenir 5 à 10 ans.

Accord mets et vins : Ces vins s'associent aux viandes rouges.

DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS

Nos Vins



CREMANT BLANC DE BLANC

100% Chardonnay, robe or brillant. Bulle fine, cordon de mousse.

Le nez intense, très fruité, la bouche ronde, sans agressivité avec une bonne fraîcheur.

Se boit nature et frais – Température de service de 6 à 8 °

Tous nos crémants sont élaborés au domaine, de la vendange au dégorgement.

DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS

Nos Vins



CREMANT BLANC DE NOIR

100% pinot noir, robe or pâle, lumineuse et grande finesse au cordon persistant.

Nez floral intense en fruits frais.

Convient très bien pour les apéritifs nature ou additionnés de liqueur de fruits.

Tous nos crémants sont élaborés au domaine, de la vendange au dégorgement.

DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS

Nos Vins



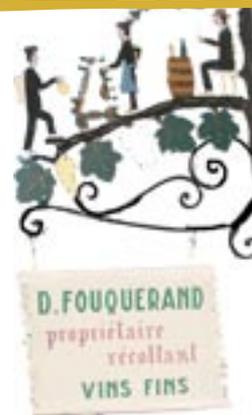
CREMANT ROSE

100% Pinot noir, couleur pétale de rose, arôme puissant et complexe de fruits rouges. Convient très bien avec un dessert chocolaté.

Tous nos crémants sont élaborés au domaine, de la vendange au dégorgement.

DOMAINE DENIS FOUQUERAND & FILS

Nos Vins



BOURGOGNE ALIGOTE

Dégustation : La robe est de couleur or – vert pâle – Arôme de fruits exotiques (mangue, pamplemousse) citronnés. En bouche il est vif, gouleyant et fruité.

Viellissement et accord : L'aligoté se déguste nature ou avec de la crème de cassis. Au cours d'un repas de crustacés ou de poissons.