



Dufouleur Père & Fils Crémant de Bourgogne Brut

Połyskliwa, jasnozłota barwa. W nosie nuty moreli i kasztanów rozwijające się w kierunku białych kwiatów, i miodu. Usta czyste, krągłe z dobrą równowagą między owocem a kwasowością.

Dufouleur Père & Fils

Winiarskie początki rodziny Dufouleur w regionie Nuits Saint Georges sięgają XVI w. Dzięki doskonałej jakości win oraz koneksjom rodzinnym w 1804 roku Dufouleur został jednym z dostawców na dwór cesarski. Wprowadzenie win było ułatwione dzięki kuzynowi, który był jednym z bardzo bliskich współpracowników Napoleona – pułkownikowi Emmanuel Charles Blanc-Dufouleur. W 1848 r. Symphorien Dufouleur założył dom handlowy Dufouleur Père & Fils i zakupił kolejne działki pod uprawę winorośli. Następnie przekazał swoje dziedzictwo Alexisowi – najstarszemu synowi, który umocnił markę Dufouleur na świecie.

Producent:	Dufouleur Père & Fils
Kraj:	Francja
Region / Apelacja:	A.O.C. Crémant de Bourgogne
Kategoria:	Białe
Rodzaj:	Wytrawne
Szczep:	Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté
Pojemność:	750 ml
Ilość w kartonie:	6