Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Bitouzet-Prieur

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

Meursault (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Les vignes, d'appellation village en Meursault, se situent au nord-est du village. Le sol argilo-calcaire avec dominante argileuse sur un sous-sol caillouteux voire rocheux.

Vinification

Les raisins récoltés manuellement sont directement placés dans un pressoir. L'opération de pressurage s'effectuera de façon douce et lente afin d'extraire les meilleurs constituants des raisins. Après un léger débourbage, les mouts sont placés en fûts de chêne français (dont 20 à 25 % de fûts neufs), où se dérouleront la fermentation alcoolique (à partir de levures indigènes) puis la fermentation malo-lactique. Au terme de 12 à 16 mois d'élevage, nous procéderons au premier soutirage, puis à un léger collage. La mise en bouteilles interviendra à la fin du second hiver suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Couleur or jaune, légère avec des reflets or vert.
Le nez exprime des arômes de fruits frais (poire) ainsi que des arômes de noisette développés par l'élevage en fûts.
Le Meursault est avenant, rond et généreux, vieillissant particulièrement bien.
La couleur devient or avec l'âge.

Mets d'accompagnements

Accompagne parfaitement tous les poissons, crus ou cuits, les volailles et les plats en sauce à la crème. (ris de veaux, vol au vent……)
Très bien également avec des fromages frais, affinés, mais pas trop forts. (comté, chèvre frais…).

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com