Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Bitouzet-Prieur

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Meursault 1er Cru "Charmes" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Le Meursault Charmes est issu de deux parcelles, l'une dans les Charmes du dessus, l'autre dans les Charmes du dessous. Vinifiées séparément, elles sont assemblées avant la mise en bouteilles.
Sud du village de Meursault, en dessous des Perrières, au milieu du coteau entre Meursault et Puligny-Montrachet.
Sur un terrain exposé au Sud, la roche mère calcaire se délite aisément, car formée par endroits de milles feuilles de laves et de terre. Le sol est très caillouteux et limoneux, parfois même sablonneux.

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 :

De couleur or blanc. Nez de vanille, miel et fleurs blanches.
Rond et gras en bouche, en attaque et au final, charpenté tout en conservant, en permanence, "charme" et élégance.

Mets d'accompagnements

Accompagne les poissons et viandes blanches, les plats tels que les quenelles de saumon, les terrines de foie aux Truffes ou encore une Poularde sauce Nantua.

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