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 :
5 à 8 ans

Meursault 1er Cru "Perrières" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Au Sud du village de Meursault, à la limite de Puligny et par dessus les Charmes. Le sol est argilo-calcaire, caillouteux et assez profond sur des marnes.

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 :

Robe or vert, il évolue vers l'or pâle. Au nez présence d'arôme de fleurs blanches, et parfois de fruits secs (abricots).
En bouche, il est généralement vif et très minéral. Il présente cependant toujours une rondeur agréable, qui lui confère une longueur en bouche.

Mets d'accompagnements

Ce vin s’harmonise parfaitement avec tous les poissons, crus ou cuits, tels que le turbot, le homard « thermidor » ainsi qu’avec les volailles ou les ris de veaux. S'accompagnera également avec des fromages frais, affinés, mais pas trop forts. Un vieux millésime pourra à merveille accompagner un foie gras.

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