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 "Santenots" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

La parcelle du domaine se situe au nord du village, juste à coté de Volnay, précisément sur le lieu-dit « Santenot Blanc ». Le sol est constitué de calcaire du bathonien et d'éboulis bruns caillouteux en terrain pentu.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et sont directement dirigés dans le pressoir. La fermentation se fait en fûts de chêne, la température de la cave est contrôlée régulièrement de façon à ce qu'elle reste fraîche. L'élevage en fûts durera 12 à 15 mois, on pourra ensuite faire la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Couleur or pâle. Le nez, toujours très minéral, s'ouvre en vieillissant. C'est un vin robuste, toujours riche et puissant. On dit qu'en Bourgogne, c'est le vin de Meursault le plus structuré, le plus charnu.

Mets d'accompagnements

Peut se déguster avec tous les poissons en sauce, les plateaux de fruits de mer raffinés (langoustes...).

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