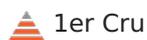




## Domaine Bitouzet-Prieur

### Classification :



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 côté 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...).