Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Température de service :
8 à 12° C

Durée de conservation :
15 ans

Meursault (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Parcelle située dans le lieu-dit « les Corbins », sur une terre légère et caillouteuse posée sur une des bancs de roches jouxtant les Volnay Santenots. Cette parcelle est découpée en deux : une partie replantée récemment et une autre partie de 1968, donnant beaucoup de petits raisins et donc de petits rendements.

Vinification

La vendange manuelle arrive à la cuverie du domaine en petits bacs. Elle est directement pressée, puis débourbée, sans apport de soufre. Ensuite, la fermentation alcoolique démarre. A mi-fermentation, les jus sont descendus en fûts (environ 20 % de fûts neufs) pour continuer et terminer la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en fûts entre 10 et 12 mois, jusqu'à la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Couleur jaune paille. Le nez est légèrement beurré, minéral et aux arômes de fleurs blanche. En bouche, ce vin est d'une belle longueur, et complexe de fruits frais.

Mets d'accompagnements

Après 3 à 4 ans de vieillissement, il accompagnera merveilleusement un poisson en sauce, des noix de Saint Jacques mais aussi un poulet rôti.

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