

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

COTEAUX BOURGUIGNONS BLANC

Récente apparition dans les appellations du domaine, cette cuvée provient d'un achat d'une vieille parcelle de très beau Chardonnay, assemblée à une plantation nouvelle de notre sélection.



LE DOMAINE

Présentation du domaine : Dans la lignée familiale ancrée à Meursault, Vincent Bouzereau exploite depuis 1990 des vignes en Côte de Beaune sur les villages de Puligny-Montrachet, Meursault, Monthelie, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard, Beaune et Aloxe-Corton, à la fois en rouge et en blanc.

Superficie de la propriété : Environ 10 hectares

LA VIGNE

Cépage : Chardonnay

Localisation des vignes : En plaine de Meursault.

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen des parcelles : L'une de 70 ans et l'autre de 10 ans.

Travail dans les vignes : Travail du sol, taille guyot simple, ébourgeonnage adapté à l'âge de la vigne et sa vigueur, lutte raisonnée, vendanges manuelles.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vinification : Pressurage puis débourbage en cuve 24h au froid. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime. Entonnage en fûts pour fermentation à la température naturelle de la cave.

Élevage : Mise en bouteille après 10 à 12 mois d'élevage sur lies. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

Les fûts : 100% fûts de chêne

LE VIN

Le Chardonnay de cette parcelle donne une très jolie petite cuvée, à la fois fraîche et ronde.

Note de dégustation : Vin au nez floral et charmeur, la bouche, aux notes d'agrumes, est pleine tout en gardant une belle fraîcheur.

Potentiel de garde : Entre 2 et 4 ans

Température de service : 11°C à 12°C

Accords mets et vins : Ce vin est très agréable à l'apéritif. Il accompagnera parfaitement vos plats de charcuterie, vos grillades et vos fromages de chèvre.