Domaine Vincent Bouzereau

MEURSAULT

Blanc

Cette cuvée est issue d'un assemblage d'environ 12 parcelles réparties sur la commune de Meursault. Pour citer quelques lieux-dits : les Vireuils dessus, les Clous dessus, les Gruyaches, les Grands Charrons, les Petits Charrons, etc... Ce vin est ainsi très représentatif de l'appellation.

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 : Les parcelles sont réparties sur l'ensemble de la commune de Meursault, toutes exposées sud, sud-est sur les coteaux.

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen des parcelles : Environ 45 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.

Elevage : Mise en bouteille après 15 à 18 mois d'élevage sur lies. Soutirage après fermentation malo-lactique. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

Les fûts : 100% fûts de chêne – 25% à 30% de fûts neufs.

Le vin

L'assemblage de parcelles réparties sur le village fait de cette cuvée un vin très représentatif de l'appellation Meursault. C'est une cuvée équilibrée qui a l'avantage de très bien vieillir.

Note de dégustation : Vin à la fois sec, rond et fin au nez, gras et long en bouche, avec des notes minérales. Les arômes de leurs blanches se mêlent à ceux de beurre frais et fruits secs pour donner un ensemble charmeur.

Potentiel de garde : 5-6 ans, voire bien plus, selon le millésime.

Température de service : 12°C à 14°C

Accords mets et vins : Il s'accorde à merveille avec viandes blanches en sauce, poissons et fruits de mers.

25 rue de Mazeray
21190 MEURSAULT

03.80.21.61.08
vincent.bouzereau@wanadoo.fr

Retrouvez-nous sur :
www.vincentbouzereau.com