

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

MEURSAULT ROUGE

Meursault étant très connu pour ses vins blancs, mais découvrons ce Meursault rouge... Cette cuvée provient d'une vieille parcelle de famille située sur les coteaux de Meursault, voisins de Volnay, en-dessous de notre parcelle de Volnay Santenots.



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 : Pinot Noir

Localisation de la vigne : A mi-coteaux, exposition sud sud-est

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen de la parcelle : 65 ans

Travail dans la vigne : 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 : Passage sur table de tri, égrappage et mise en cuve ouverte pour fermentation avec contrôle de température. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime. Pigeage et remontage quotidiens selon les millésimes. Pressurage puis mise en fût.

Elevage : Entre 15 et 18 mois en fûts. Soutirage après fermentation malo-lactique. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

Les fûts : 100% fûts de chêne - 25% fûts neufs

LE VIN

Le Meursault rouge s'apparente au Volnay par sa finesse et sa délicatesse.

Note de dégustation : Ce Meursault rouge révèle des parfums de fruits rouges et noirs. Ses tanins ronds s'intègrent agréablement dans une matière équilibrée pour conclure sur une finale fraîche.

Potentiel de garde : Entre 5 et 10 ans

Température de service : 14°C à 16°C

Accords mets et vins : Ce vin mettra en valeur vos viandes rouges, viandes en sauce et fromages affinés.