

# DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

## MEURSAULT 1<sup>er</sup> CRU « LES CHARMES » BLANC

*Ce Premier Cru de Meursault est l'un des plus connus du village, puisqu'il fait partie des Premiers Crus ayant les plus grandes superficies. A une vieille parcelle héritée de la famille s'est ajoutée une autre parcelle achetée par Vincent en 1999.*



### 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 mi-coteaux, exposition sud, sud-est.

**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 :** Entre 15 et 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 - 30% fûts neufs

### LE VIN

*Ce Meursault Charmes est un vin à la fois ample, fin et généreux.*

**Note de dégustation :** Vin très minéral et gras à la fois. Le nez est frais et beurré, marqué d'une note évoluant vers la fleur blanche et les fruits jaunes mûrs. La bouche est puissante et moelleuse avec une finale onctueuse.

**Potentiel de garde :** Entre 5 et 15 ans

**Température de service :** 12°C à 14°C

**Accords mets et vins :** Cette très belle bouteille accompagne à merveille fruits de mer, poissons en beurre blanc, veau, volailles à la crème ou encore sauce morilles.