

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

MEURSAULT 1^{er} CRU « GOUTTE D'OR » BLANC

L'une des plus petites appellations du village de Meursault avec une superficie totale d'environ 5 hectares, le Premier Cru Goutte d'Or du domaine provient initialement d'une parcelle de famille.



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 de la vigne : Sur les coteaux, exposition sud, sud-est.

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen de la parcelle : Environ 30 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 : 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 malolactique. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

Les fûts : 100% fûts de chêne - 30% fûts neufs

LE VIN

Comment ne pas comparer l'image de cette goutte d'or avec le nectar qui est dans la bouteille ? C'est en effet un vin fin et pur, d'une délicatesse qui réjouit les palais.

Note de dégustation : Nez délicat à la fois floral et boisé. Bouche ample très fruitée avec sur la fin une grande finesse et des notes grillées.

Potentiel de garde : Entre 5 et 15 ans.

Température de service : 12°C à 14°C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera à merveille vos poissons nobles, crustacés, coquilles saint jacques et bars.