

## MEURSAULT « LES NARVAUX » BLANC

*Cette cuvée provient de trois belles parcelles de vignes situées au lieu-dit « Les Narvaux ». L'une d'elle, qui avait été abandonnée au phylloxéra, a été entièrement re-défrichée et plantée par le père de Vincent dans les années 1970. Historiquement, la cuvée des Narvaux a toujours été vinifiée à part car c'est un lieu-dit idéalement placé et reconnu parmi les terroirs de Meursault.*



### 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, Monthélie, 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 :** Au-dessus des 1ers Crus, en haut de coteaux. Exposition sud, sud-est.

**Type de sol :** Caillouteux et argilo-calcaire.

**Âge moyen des parcelles :** Environ 50 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 :** 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 - 25% à 30% fûts neufs

### LE VIN

*Ce vin, tout en gardant les caractéristiques d'une appellation Meursault, a une structure plus riche et des notes plus minérales.*

**Note de dégustation :** Nez puissant, ample et équilibré. En bouche, arômes de fleurs blanches, beurre frais et fruits secs, avec une sensation d'agrumes en finale. Belle structure. Très bonne longueur en bouche.

**Potentiel de garde :** De 2 à 8 ans

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

**Accords mets et vins :** Ce Meursault s'apprécie à lui seul à l'apéritif. Il s'accorde très bien avec un jambon persillé, un poisson fin sauce beurre blanc, une pintade rôtie.