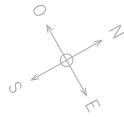


# MEURSAULT GENEVRIÈRES

## PREMIER CRU

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - BLANC



### HISTOIRE

Autrefois, les vignes de ce grand Meursault devaient être entourées de genévriers, dont le nom du climat garde la mémoire. Cette appellation prestigieuse est classée en "Tête de cuvée" dès 1855 par le Docteur Lavalley dans son ouvrage de référence *Histoire et Statistiques de la vigne et des Grands Vins de la Côte-d'Or*. À l'époque, on ne parlait pas encore de Premiers Crus et Grands Crus. Le Domaine Bouchard Père & Fils est propriétaire de 2,65 hectares de Meursault Genevrières, qui sont souvent parmi les premières parcelles de Chardonnay vendangées au Domaine.

### LA DÉGUSTATION



SERVICE  
ENTRE  
12°C ET  
14°C

Bouquet subtil de fruits et de fleurs associées à des touches grillées. Raffiné, plein, sans lourdeur aucune, avec ce ressort typique des Genevrières. Vin voluptueux.

### COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

*Nous avons la chance d'avoir deux parcelles vinifiées séparément. Dans le coteau s'exprime le vrai Genevrières large, ample et généreux, la parcelle du haut sur un sol plus calcaire est plus frais citronné et rapporte une grande finesse à l'assemblage qui évite un vin trop gras.*



CHARDONNAY



5 À 7 ANS  
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



BIO  
conversion  
en cours

SUPERFICIE

GENEVRIÈRES



01,85 hect.  
16,48 hect.

### TERROIR

**LA PARCELLE** : « Les Genevrières » : ce nom évoque l'arbuste bien connu avec des baies rouges et des feuilles en forme d'aiguille, jadis très abondant sur le haut de la Côte.



**LE SOL** : Argilo calcaire graveleux avec des traces de fer.

### SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES** : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

**VINIFICATION** : Pressurage en grappes entières, cycle de pressurage de 2 à 3 heures pour sélectionner les meilleurs jus.

**ÉLEVAGE** : 25 à 30% en fûts neufs de chêne de France, 16 à 20 mois en fonction du millésime, dont les 3 à 4 derniers mois en foudres.

**VIEILLISSEMENT** : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement des Premiers Crus.