

# MEURSAULT

## VILLAGE

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - BLANC



### HISTOIRE

Dès l'époque cistercienne, on produisait des vins blancs d'exception sur ce terroir de légende. En effet, l'appellation remonte à 1098, année de la fondation du célèbre monastère de Cîteaux. Les moines sont alors dotés de quelques pieds de vigne sur cette commune, dont ils ont rapidement développé le formidable potentiel. La nature des sols de Meursault présente une **variété exceptionnelle**. C'est ainsi que les différents terroirs de l'appellation offrent une **diversité** et une **richesse** incomparables, même si l'exposition au soleil est globalement homogène. C'est pourquoi le Domaine Bouchard Père & Fils tiens à coeur de produire cette cuvée résultant d'un assemblage de **6 parcelles** différentes, toutes vinifiées séparément : Les Meix Chavaux, Les Chevalières, Les Forges, En la Barre, Les Corbins et les Durots.

### TERROIR

ARGILO-CALCAIRE  
(ARGILE / CALCAIRE / MARNES SELON  
LES PARCELLES)



230 à 270 m.  
ALT.



5 à 15%



DÉNIVELÉ

### DÉGUSTATION

Bouquet **très aromatique** aux notes de fruits et de fleurs. Tout aussi parfumé au palais, il exprime sa **richesse** et son **moelleux** sans lourdeur aucune. Bon potentiel de garde.



SERVIR  
ENTRE 12°C  
ET 14°C



POISSONS,  
VOLAILLE A LA  
CRÈME



CHARDONNAY



GARDE MOYENNE  
5 ANS  
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO  
À partir du  
millésime 2025

SUPERFICIE

MEURSAULT VILLAGE

280 hect.

MEURSAULT VILLAGE  
DOMAINE

5.83 hect.

### SAVOIR-FAIRE

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

**VINIFICATION** : Le pressurage se déroule en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures.

**ÉLEVAGE** : 8 à 10 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 10% de fûts neufs selon le millésime, puis 2 à 3 mois en cuves inox.

**VIEILLISSEMENT** : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

### COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« La maîtrise de la maturité et l'expression des différents climats font de cette cuvée le témoin de la richesse du terroir de Meursault, tout en conservant une belle fraîcheur. »