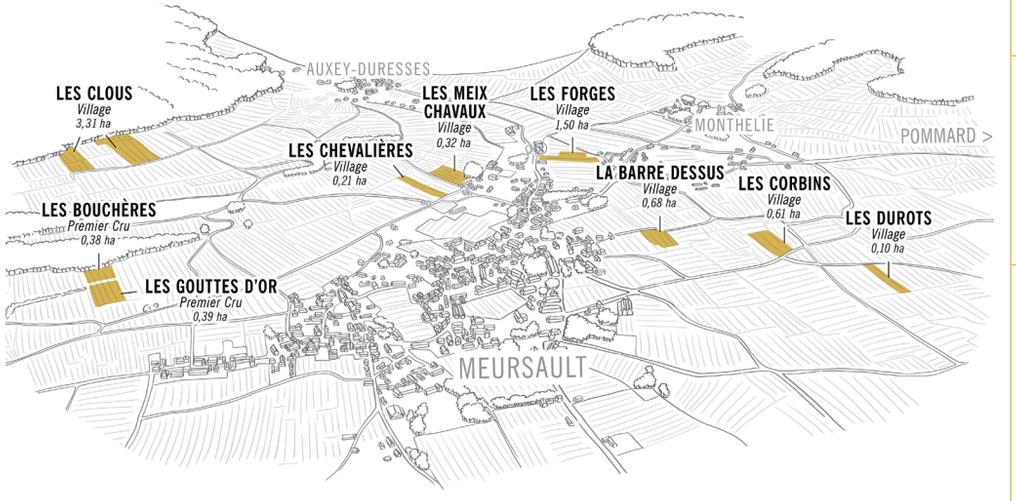
MEURSAULT
LES GOUTTES D'OR
PREMIER CRU
Domaine





HISTOIRE

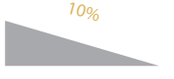
Au XVIIIe siècle, le Président des États-Unis d'Amérique Thomas Jefferson, grand amateur de vins, avait un faible pour cette appellation. Classé «Tête de cuvée» en 1855 par le docteur Lavalle, le Climat des Gouttes d'Or vient compléter la belle gamme de Meursault du Domaine Bouchard Père & Fils. Le sol calcaire et marneux de ce terroir combiné à une altitude d'environ 250m et une légère pente offrent des conditions climatiques parfaites au chardonnay, délivrant un vin riche et complexe.

TERROIR

CALCAIRE ET MARNES







DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Brillante robe or pâle aux reflets verts. Bouquet riche et complexe aux notes de fruits secs et de brioche. Bien equilibré en bouche. Un joli vin.



SERVIR ENTRE 12°C ET 14°C



POISSONS ET VOLAILLES À LA CRÈME, FOIE GRAS



CHARDONNAY



GRANDE GARDE
5 À 7 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE



LES GOUTTES D'OR

5.32 hect.

0.55 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 : 9 à 10 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 15% de fûts neufs selon le millésime, puis 3 à 4 mois en cuves inox. Enfin, passage en foudre de 3 à 8 semaines selon l'appellation.

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

«Comme stipulé dans son nom, le côté «doré » est directement visible dans le verre, au nez comme en bouche.»

CÔTE DE BEAUNE - BLANC