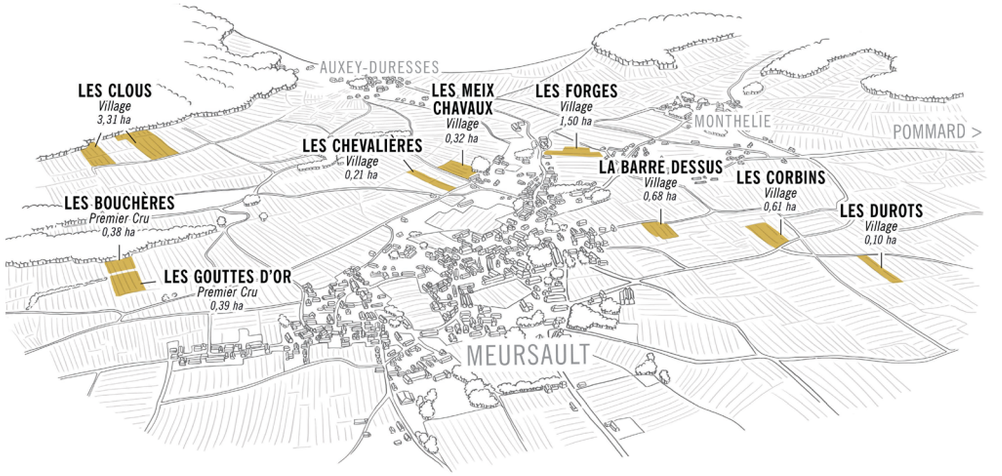
MEURSAULT
LES CLOUS
VILLAGE
Domaine





CÔTE DE BEAUNE - BLANC

HISTOIRE

Sur le terroir de Meursault, certaines parcelles classées en appellation village sont situées sur un sol marneux identique au Grand Cru Corton-Charlemagne (seules la topographie et l'altitude changent). Ces parcelles sont dotées d'une très grande qualité et méritent d'être vinifiées séparément. Il en est ainsi des vins issus du terroir des Clous, dont le nom à priori peu flatteur provient en réalité de la déformation du mot «Clos». Le Domaine Bouchard Père & Fils compte 3,31 hectares sur ce lieu-dit.

TERROIR

PLATEAU DE MARNES CALCAIRES

280 à 300 m.
ALT.

15%
DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet intense de fruits et de fleurs mariés à une touche minérale.
Vin riche et subtil, dont le ressort lui apporte un parfait équilibre. Bon potentiel de garde.

SERVIR ENTRE 12°C ET 14°C

POISSONS EN SAUCE

CHARDONNAY

GARDE MOYENNE
5 ANS
ET +

ORIENTATION

EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO
À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

LES CLOUS
18.4 hect.

3.31 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

«Un vin très frais, combinant minéralité et boisé délicat.»