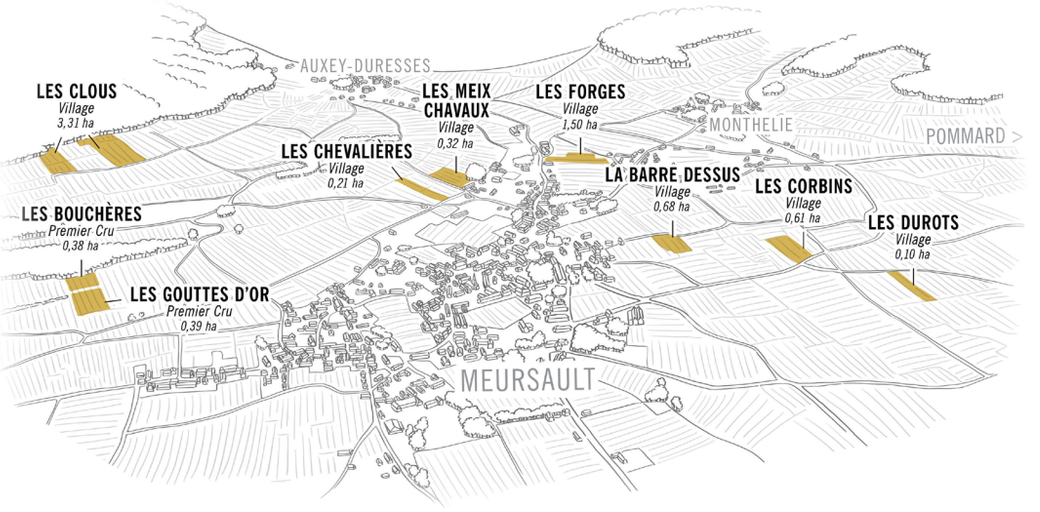
MEURSAULT
VILLAGE
Domaine





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 séparemment : Les Meix Chavaux, Les Chevalières, Les Forges, La Barre Dessus, 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
3.42 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 maitrise 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 fraicheur. »