



**BOUCHARD PÈRE & FILS**

FONDÉE EN 1731

## MEURSAULT

### Appellation village

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.

## LA DÉGUSTATION

**NOTE DE 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.

**ACCORDS METS/VINS** : Poissons et volailles à la crème.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 12°C et 14°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 5 ans et plus

## LE 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.

**VIELLISSEMENT** : Ce vin bénéficie des conditions ambiantes optimales des caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune.

## LE VIGNOBLE

**CÉPAGE** : Chardonnay

**EXPOSITION** : D'Est à Sud-Ouest

**SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION** : 280 hectares

**SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION** : 5.83 hectares

