



SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

BOURGOGNE ROUGE



| | |
|----------------------|--|
| Cépage | 100% pinot noir |
| Couleur | Rouge |
| Région de production | BOURGOGNE - Côte de Beaune - |
| Lieu de production | MEURSAULT Appellation d'Origine Contrôlée |



Meursault doit sa réputation à ses prestigieux vins blancs ; cependant on y produit un peu de vin rouge en raison de sa proximité avec Volnay.

Ces vignes , âgées de 30 ans en moyenne, sont situées en partie sur ce versant, dans les lieux-dits « les Durots » et « Lameroses »

Une autre parcelle « les Clous Perrons » s'étend sur des terres limoneuses et sur gravier.

Récolte manuelle

Egrappage à 100%

Fermentation en cuve bois

Réchauffage de la vendange pour lancer la fermentation (sans levurage) sur une dizaine de jours

Elevage en cuve et sur fûts(20%) sur lie pendant 12 mois Un seul soutirage et unification en cuve pendant 2 mois. Mise en bouteilles dans nos caves

Vin assez souple et aux tanins modérés, avec des arômes de petits fruits rouges. Vin se dégustant entre 2 et 5 ans.

Suggestions de plats : tourte à la viande, pot-au-feu