



SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

BOURGOGNE BLANC " CUVÉE DES COUTURES "



Cépage	100% chardonnay
Couleur	Blanc
Région de production	BOURGOGNE - Côte de Beaune -
Lieu de production	MEURSAULT Appellation d'Origine Contrôlée

Cette cuvée provient d'une sélection, à la vendange, de parcelles situées sur le village de Meursault, aux lieux-dits suivant : "les Dressolles" "les Grandes Coutures" « les Lameroses » « les durots » avec des terroirs très complémentaires qui lui apportent à la fois son caractère et sa fraîcheur aromatique.

Les vignes sont âgées entre 15 et 35 ans.

Vendanges manuelles.

La vinification s'effectue dans la tradition bourguignonne, élevage sur lie, une partie en cuve pour conserver tous les parfums du chardonnay et 20 à 30% en fûts.

Un seul soutirage après une année sur lie, et assemblage en cuve.

Mise en bouteille à la propriété après 14 à 16 mois d'élevage suivant le millésime.

Ce bourgogne blanc plutôt ample sans être pesant, aromatique et fruité, présente une bonne persistance. A déguster entre 1 et 4 ans.

Ce vin permet de découvrir le chardonnay issu de nos terroirs et ouvrant sur les AOC communales, les premiers crus et les grands crus.

Ce vin pourra se boire à l'apéritif, poissons, ou fromage moelleux Température de service : 11-13°