



SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

MEURSAULT " LE LIMOZIN "



| | |
|----------------------|--|
| Cépage | 100% chardonnay |
| Couleur | Blanc |
| Région de production | BOURGOGNE - Côte de Beaune - |
| Lieu de production | MEURSAULT - lieu dit « le limozin » Appellation d'Origine Contrôlée |



Ce Meursault provient d'une parcelle issue d'un des plus beaux climats du village, entourée des premiers crus « les charmes » et « les genevrières ».

Terroirs en pente douce, composé d'argile, de limons et de laves.

Vendange manuelle.

Elevage en fûts sur lie pendant 12 à 14 mois

Soutirage et préparation pour la mise en bouteille entre 16 et 18 mois suivant millésime.

Ce vin a toutes les caractéristiques des Meursault, onctueux et riche, fin et élégant, et d'une grande persistance en bouche, avec donc un potentiel de vieillissement important.

Ce vin pourra se déguster avec des poissons en sauce, volailles à la crème. Vin de garde jusqu'à 10 ans en fonction de la qualité de conservation