



SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT - FRANCE

MEURSAULT



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



Cette parcelle est située sur le lieu-dit « le Tesson »

Le sol est très caillouteux et le sous-sol composé de roches dures type comblanchien.

Les vignes sont vendangées manuellement.

L'élevage s'effectue en fûts sur lie . entre 16 et 18 mois suivant le millésime avant la mise en bouteilles à notre domaine.

Ce vin est minéral et élégant, souple et moelleux caractéristique du Meursault

Cette cuvée peut se déguster assez jeune entre 3 et 6 ans

Ce vin pourra se déguster avec des pièces de veau, volailles en sauce blanches, poissons nobles.

Température de service : 11°-13°