



**SYLVAIN DUSSORT**  
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

## BOURGOGNE BLANC CUVÉE DES ORMES



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

### **C'est la cuvée phare du domaine.**

Exploitant 3 hectares de BOURGOGNE BLANC sur la commune de MEURSAULT , répartis sur une vingtaine de parcelles d'âges très différents (entre 15 à plus de 60 ans), je les sélectionne à la vendange en fonction de leurs âges et de leurs situations géographiques dans le village pour en vinifier deux cuvées élevées séparément.

Une cuvée de vignes âgées de 15 à plus de 25 ans , la « cuvée des Coutures» ; la seconde, des vignes entre 35 et plus de 60 ans, la « cuvée des Ormes ».

Les parcelles de la « cuvée des Ormes » se situent sur les lieux-dits « en l'Ormeau » et « les Pellans » "les Malpoiriers" "les Dressolles"

Récolte manuelle.

L'élevage est effectué pendant 12 mois en fûts sur lie.

Un seul soutirage pour unifier cette cuvée et mise en cuve avant sa mise en bouteilles effectuée après 16 et 18 mois d'élevage suivant le millésime.

Ce vin a les caractéristiques de son « grand frère » le Meursault. Finesse, gras, élégance et persistance,

Ce vin se déguste entre 2 et 6 ans ou plus pour cette cuvée suivant le millésime et ses conditions de conservation.

Il peut s'apprécier à l'apéritif, ou sur des poissons, viandes en sauce blanche

Ce vin a été sélectionné régulièrement dans de nombreuses revues et dégustations professionnelles et en particulier avec le Guide Hachette où il a obtenu quatre « coups de Cœur ».