SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

MEURSAULT
VIEILLES VIGNES

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

Cette cuvée provient de l'assemblage à la vendange de plusieurs parcelles agées de plus de 50 ans, composées de sous-sols se complétant, soit sur des terres peu profondes avec des laves donnant la finesse et la longueur, soit sur des terres plus profondes composées de beaucoup de calcaire actif apportant la richesse et le gras, l'ensemble formant un meursault harmonieux et complexe.

Vendange manuelle.
Elevage en fûts (20-30% fûts neufs maxi) sur lie pendant 12 à 14 mois.

Un seul soutirage pour unification de la cuvée et préparation de la mise en bouteilles après 16 et 18 mois d'élevage suivant millésime.

Ce Meursault, dans sa jeunesse évoque le raisin mûr, avec ses arômes végétaux et floraux. Après quelques années de vieillissement, la bouche devient riche et onctueuse, tout en restant très fraiche, évoquant le miel et la noisette.

Ce vin accompagnera un foie gras, crustacés grillés ou en sauce, viandes blanches ainsi que des fromages doux et crémeux.

Vin de garde entre 5 et 10 ans suivant millésime et conditions de conservation.