DOMAINE
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<br>Appellation d'Origine Contrôlée |

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

Exploitant 3 hectares de Bourgogne Côte d'Or chardonnay sur la commune de MEURSAULT, je sélectionne les vignes entre 35 et plus de 60 ans pour produire la « cuvée des Ormes », qui se situe 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