

Château de Cîteaux

Philippe BOUZEREAU



MEURSAULT 1ER CRU "CHARMES"

LIEU-DIT: Les Charmes

SURFACE: 0,22 ha

PLANTATION: 1950

CEPAGE: Chardonnay

GARDE: Entre 4 et 8 ans

GEOLOGIE: Sol argileux moyennement profond, très caillouteux.

CULTURE: Labour total. Pas de désherbage chimique. Lutte phytosanitaire raisonnée

VINIFICATION ET ELEVAGE:
Pneumatic pressing. Fermentation on fine lees, in oak barrels, with regular stirring. Bottling after ageing of 12 months in barrels (20% new oak), then 6 months in tank and a light clarification.

DEGUSTATION ET SERVICE: Belle robe dorée. Nez fin, expressif s'ouvrant sur des notes d'acacia, noyaux d'abricot, la bouche est ample et grasse soutenue par des notes de fruits secs et de pain toasté. A déguster entre 12 et 14° sur un croustillant de Saint-Jacques ou un rôti de Lotte au safran.