

Château de Cîteaux

Philippe BOUZEREAU



MEURSAULT "LES GRANDS CHARRONS"

LIEU-DIT: Les Grands Charrons
SURFACE: 0,95 ha
PLANTATION: 1950,1981,1987,1997
CEPAGE: Chardonnay
GARDE: Entre 4 et 8 ans.

GEOLOGIE: Sol profond et argileux en bas de coteau, plus superficiel et caillouteux au sommet.

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

VINIFICATION ET ELEVAGE:
Pressurage pneumatique.
Fermentation sur lies fines, en fûts de chêne, avec batonnage régulier. Mise en bouteilles après 18 mois d'élevage dont 12 mois en fûts (30% fûts neufs) et une légère clarification.

DEGUSTATION ET SERVICE: Robe jaune-or limpide et brillante. Nez ouvert sur des notes florales très fines, réhaussées d'une touche légèrement vanillée. Bouche dense et riche, dotée d'un bon équilibre. Finale fraîche et élégante. A déguster entre 12 et 14° sur un dos de cabillaud au beurre blanc.