



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MERSAULT « Clos du Cromin »

L'APPELLATION

Meursault, appellation mondialement connue, produit majoritairement de grands vins blancs depuis de nombreux siècles.

Les vins du domaine sont issus du lieu-dit « Le Cromin », situé au nord-est de l'appellation, proche du vignoble de Volnay : la terre est riche, argileuse et peu caillouteuse.

ORIGINE / CLIMAT

Cépage 100% chardonnay sur sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Les raisins sont immédiatement pressés sans foulage préalable. Après un pressurage doux et un léger débourbage, les moûts sont entonnés.

ELEVAGE

L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 25% de fûts neufs durant environ douze mois. Il est suivi de quelques mois en cuves inox afin de stabiliser le vin avant sa mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Une belle robe limpide et brillante ; au nez, un mélange subtil d'agrumes, beurre et miel, et une belle longueur en bouche.

SERVICE

14 à 16 degrés.

ACCORDS

A associer à un poisson noble, ou une viande blanche en sauce.

GARDE

A boire dans 5 ans.

