



DOMAINE
GUY BOCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

FICHE TECHNIQUE

MEURSAULT LES NARVAUX



Vin blanc sec, issu du climat dit « Les Narvaux », vignes âgées de 50 ans. En conversion Biologique. Etymologie des Narvaux : le préfix « Nar » vient de « Nartia » et signifie « le mariage », « Vaux » provient de « La Vallée ».

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Parmi les climats non classés "premier cru" de Meursault, celui de Narvaux est probablement le plus complexe. Au-dessus des Genevrières et Bouchères, il se prolonge jusqu'aux roches escarpées qui coiffent le coteau. Notre parcelle est exposée Sud-Est composée de sols argilo-calcaires et située à une altitude de 330 mètres.

Vinification et élevage : Ce vin a été élaboré en fût de chêne français, élevé sur lies fines, pendant 18 mois dans nos caves. Nous utilisons en moyenne 25% de fûts neufs.

Notes de dégustation : Robe or claire, beau nez miellé. Nous trouvons une pointe de salinité en bouche accompagnée de notes de pain grillé et de beurre frais. Vin riche et complexe, gourmand. Belle finale, très persistante.

Accords et service : A servir entre 12 et 13°C, il se mariera très bien avec une poularde de Bresse pochée, un poisson en sauce et un fromage crémeux comme le Brillat Savarin. Ce vin peut se conserver entre 12 et 15 ans dans une cave à température constante.

Bonne dégustation !