



DOMAINE
GUY BOCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

FICHE TECHNIQUE

MEURSAULT VIEILLES VIGNES



Vin blanc sec, issu de vignes âgées de plus de 50 ans. Ce vin est issu d'un assemblage des climats « En la Barre », « Les Malpoiriers », « Les Dressoles » et « Les Durots » - parcelles en conversion Biologique.

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Nos parcelles sont exposées Sud-Est, composées de sols argilo-calcaires et situées à une altitude de 250 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 un foie gras, un poisson ou une viande blanche en sauce. Ce vin peut se conserver entre 10 et 12 ans dans une cave à température constante.

Bonne dégustation !