



DOMAINE
GUY BOCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



FICHE TECHNIQUE

MEURSAULT LIMOZIN

Vin blanc sec, issu du climat dit « Limozin », vignes âgées de 40 ans et située juste sous le fameux climat des Genevrières 1^{er} cru ! Parcelle en conversion Biologique.

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Parcelle située en coteaux, exposée Sud-Est et composée de sols argilo-calcaires. Elle est située 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 puissant et complexe. Texture fruitée, minérale, accompagnée d'un joli boisé, bien équilibré. Vin riche et complexe, gourmand. Belle finale, très persistante.

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

Bonne dégustation !