



DOMAINE  
**GUY BOCARD**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## FICHE TECHNIQUE

### MEURSAULT CHARMES 1<sup>ER</sup> CRU



Vin blanc sec, issu du climat dit « Les Charmes-Dessus », vignes âgées de plus de 50 ans - En conversion Biologique. Etymologie des Charmes : variante phonétique de « Chaumes », du terme prélatin « Calma ».

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Parcelle située en coteaux, exposée Sud-Est et composée de sols argilo-calcaires. Elle se situe à une altitude de 250 mètres, et jouxte les terroirs de Puligny-Montrachet.

Vinification et élevage : Ce vin a été élaboré en fût de chêne français, élevé sur lies fines, pendant 24 mois dans nos caves. Nous utilisons en moyenne 30% de fûts neufs.

Notes de dégustation : Robe or brillante, nez ample et fin, très flatteur. En bouche nous retrouvons des arômes de fruits frais, bel équilibre. Des arômes de fruits secs et d'épices douces envahissent doucement le palais et persistent longuement. Vin onctueux, ample délicat et enveloppant, avec une finale longue. Un vin plein d'avenir !

Accords et service : A servir entre 12 et 13°C, ouvrir une heure avant le service ou laisser reposer dans le verre avant dégustation afin d'exprimer tout son potentiel. Il se mariera très bien avec un homard grillé, du foie gras, un poisson ou une viande blanche en sauce. Ce vin peut se conserver entre 15 et 20 ans dans une cave à température constante.

Bonne dégustation !