



DOMAINE
GUY BOCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

FICHE TECHNIQUE

MEURSAULT GENEVRIÈRES 1^{ER} CRU

Vin blanc sec, issu du climat dit « Premier Cru Les Genevrières », vignes âgées de plus de 50 ans - En conversion Biologique. Les genevrières doivent leurs origines aux arbustes aux feuilles épineuses et aux baies violettes qui poussent sur les terrains plutôt pauvres.

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Parcelle située en coteaux, exposée Sud-Est et composée de sols argilo-calcaires avec un sous-sol de marne blanche. Elle se situe à une altitude de 250 mètres, proche des terroirs de Puligny-Montrachet, situé sur la même lignée que notre Meursault Charmes.

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

Notes de dégustation : Robe or brillante, nez d'une très grande finesse et élégance. C'est un vin expressif et minéral, rond et moelleux à la fois. En bouche nous retrouvons des arômes de fleurs blanches, mêlées au miel d'acacia, à la pêche blanche et l'abricot, qui rappelle les arômes d'une grappe bien mûre. La bouche est longue et douce sur une finale de fruits secs. Un vin toute en élégance !

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, un foie gras, un poisson ou une viande blanche en sauce. Ce vin peut se conserver plus de 20 ans dans une cave à température constante.

Bonne dégustation !

