

Meursault



AOC MEURSAULT, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: JM Bouzereau

De familie Bouzereau is al 10 generaties lang actief in de wijnbouw in Meursault. Jean-Marie Bouzereau leidt al 20 jaar lang dit familiedomein. Zijn beide grootvaders waren actief in de wijnbouw in Meursault & Volnay en hebben hem zo hun savoir-faire doorgegeven. Na zijn studies op de cfppa de Beaune, heeft hij gedurende 6 maand stage gelopen in de Verenigde Staten en vervolgens in Australië. Na deze verrijkende ervaringen heeft hij zich in 1994 in Meursault gevestigd en is hij zijn vader opgevolgd.

Oppervlakte: 9 ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Vinificatie:

Traditionele vinificatie. Druiven worden manueel geoogst op het moment dat de druiven perfect rijp zijn, maar niet overrijp. Débourage gedurende 24 uur. Fermentatie op eikenhouten vaten zonder levurage. Botteling vindt plaats na een lichte filtering.

Rijping:

1 jaar op eiken vaten waarvan 20% nieuwe.

Degustatie notities:

Mooie goudgele kleur. De neus onthult aroma's van vanille en brioche met een romige toets. Rond in de mond met noties van gegrilde noten en acacia honing.

Serveersuggesties:

Aperitief, vis, schelpdieren, wit vlees en romige gerechten.

Alcoholgehalte: 13,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Meursault



AOC MEURSAULT, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: JM Bouzereau

La famille Bouzereau est implantée à Meursault où elle cultive la vigne depuis plus de 10 générations. Jean-Marie Bouzereau s'est installé il y a une vingtaine d'années en reprenant une partie du domaine familial. Avec ses 2 grands pères Vigneron, l'un sur Meursault et l'autre sur Volnay, Jean-Marie Bouzereau est riche d'une patrimoine familial de la vigne et du vin. Après ses études au cfppa de Beaune, il décide de partir faire un stage dans un domaine viticole aux Etats-Unis pendant 6 mois, puis dans un domaine australien. Enrichi par ces expériences diverses et par de nombreuses rencontres, il s'installe à Meursault en 1994 à la

Superficie: 9 ha

Cépages: 100% Chardonnay

Vinification:

Vinification classique. Le vendange se fait manuellement lorsque les raisins sont à maturité, mais sans surmaturité. Les blancs sont entonnés après débouillage de 24 heures ; ils fermentent en fûts sans levurage et restent sur lies jusqu'à l'été suivant. Ils sont mis en bouteille après une légère filtration.

Elevage: 1 an en fûts dont 20% de fûts neufs.

Notes de Dégustation:

couleur jaune doré. Arômes vanillés, avec touches de beurré et de brioché. Bouche ronde avec notes de noisettes grillées et de miel d'accacia.

Accords Mets:

Apéritif, poissons, crustacés, viandes blanches, sauces à la crème.

Taux d'alcool: 13,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12