MEURSAULT 2021 Domaine BITOUZET-PRIEUR 75 cl

Le nez présente un joli bouquet sur l’amande, la noisette grillée accompagnée d'arômes floraux tels que l'aubépine,le tilleul légèrement miellé.La bo

Référence : 431729

Prix : 52.95 €

Descriptif :

MEURSAULT 2021 Domaine BITOUZET-PRIEUR 75 cl

Domaine historique issu de la réunion de 2 vieilles familles vigneronnes originaires de Volnay et Meursault. est situé sur la Côte de Beaune, C’est au début des années 1800 que l’histoire de la famille de François BITOUZET -PRIEUR commence. Il représente la 6ème génération de vigneron.essentiellement implanté sur les communes de Volnay et Meursault avec 13,55 hectares pour 17 cuvées dont 40 % en chardonnay et 60% en pinot noir.Après sa formation au lycée viticole de Nîmes, François s’accorde en 2007 une escapade en Australie avant de prendre les rênes du domaine, aux commandes techniques dans un premier temps puis en tant que chef d’entreprise en 2012.Les sols sont travaillés, ainsi que les vendanges sont faites par parcelles. François est engagé dans une viticulture raisonnée et utilise depuis 2009 des produits naturels dits de contact qui consiste à exclure l’usage des pesticides et autres polluants.

notes de dégustation:

Le nez présente un joli bouquet sur l’amande, la noisette grillée accompagnée d'arômes floraux tels que l'aubépine,le tilleul légèrement miellé.La bouche est tendre , ronde, sur la noisette , l'amande grillées, avec l’équilibre entre l’onctueux et la fraîcheur, déclinant tous les registres de la soie. C’est un grand blanc de garde.

cépage :100% chardonnay, vendanges manuelles, pressurage de façon douce et lente afin d'extraire les meilleurs constituants des raisins. Après un léger débourbage, les mouts sont placés en fûts de chêne français (dont 20 à 25 % de fûts neufs), où se dérouleront la fermentation alcoolique (à partir de levures indigènes) puis la fermentation malolactique. Au terme de 12 à 16 mois d'élevage, le domaine procède au premier soutirage, puis à un léger collage. La mise en bouteilles interviendra à la fin du second hiver suivant la récolte

.

accords : de veau ou de volaille en sauce blanche,les gambas, le homard ou la langouste, fromages bleus et le foie gras

T°S: 10 - 12°C

G: 2031-2033

Lien vers la fiche du produit