

DOMAINE

Henri & Gilles BUISSON

PROPRIÉTAIRES-RÉCOLTANTS
21190 SAINT-ROMAIN
FRANCE



Tel.: +33.3.80.21.27.91
Fax: +33.3.80.21.64.87

contact@domaine-buisson.com
www.domaine-buisson.com

**Meursault "Les Chevalières"**

AOC	MEURSAULT
MATIERE PREMIERE	100% Pur jus de raisins fermentés 100% CHARDONNAY Age moyen des vignes ~60ans Sols de marnes calcaires
TECHNIQUES CULTURALES	Vigne basse haute densité 10.000 pieds/ha. Pas d'irrigation, pas de pesticides, pas d'herbicides Travail du sol: buttage, labours, griffage. Régulation du rendement par ébourgeonnage.
VENDANGES	Vendanges à la main. Tri à la vigne et en cuverie. Eraflage à 50%, foulage léger.
VINIFICATION	Fermentation alcoolique longue en fût. Contrôle des températures. Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.
ELEVAGE	Élevage de 12 mois en fût de chênes français. 20% de fûts neuf, reste de 1 à 6 vins. Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles Élevages sur lies et ouillage hebdomadaire.
MISE EN BOUTEILLE	Colle & filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité. Bouchons sélectionnés en liège naturel.
CARACTERES DU VIN	D'une teinte jaune pâle à reflet vert, ce Meursault n'a pas perdu tout souvenir de son fût, car ses arômes en portent la trace sur un fond floral, légèrement beurré, très capiteux, typé amande amère ou sèche, feuillage, croûte de pain chaude, pomme reinette. Un gras chaleureux arrive en renfort et l'accompagne assez longuement. Sa persistance est très longue
CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE	Son épanouissement débute après 4 années et continue une décennie plus tard. Pour ce vin très gras et parfumé, le froid serait un ennemi. Un service à température d'une bonne cave (12 à 14 °) reste idéal. Un passage au froid brutal peu favoriser une cristallisation bénigne. Après 5 ans de garde, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille
GASTRONOMIE	Sa puissance et sa souplesse en font un partenaire tout indiqué d'une cuisine à la fois onctueuse et relevée, chaude ou froide: foie gras, poisson crévés, crustacés en sauce, volailles à la crème.
DISPONIBILITE	Entre 19,90€ et 29€ à la vente. www.directvin.com