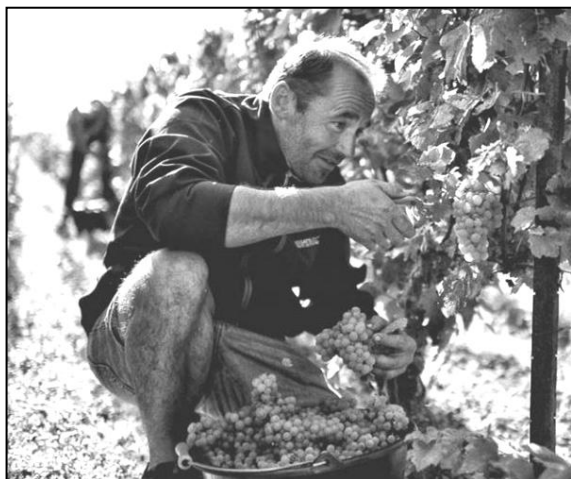


MEURSAULT-GENEVRIERES

1ER CRU 2023

Domaine Michel Bouzereau



Situation : 7 générations déjà que la famille Bouzereau cultive la vigne à Meursault. On doit cependant à Michel Bouzereau d'avoir progressivement fait entrer le domaine familial dans la cour des grands de la Côte d'Or. En 1999, son fils, Jean-Baptiste, reprend alors les rênes d'un formidable patrimoine de plus de 10 hectares, dont il va s'occuper avec énormément de soin, de précision et de constance. Il met en place des méthodes culturelles respectueuses de la vigne, s'inspire de la bio-dynamie

pour permettre aux vignes de conserver leur vitalité. Il va parallèlement peaufiner vinification et élevage pour finalement s'affirmer comme un des grands stylistes actuels des vins de Meursault.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Sol marneux.

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 2021-2025.

Observations : D'un nez franc et expressif, des effluves minérales, iodées et fumées prédominent. A l'arrière-plan s'animent des senteurs d'agrumes confits tel le citron, les fruits jaunes à noyau, avec des nuances de fougères... Sa bouche volumineuse mais d'une superbe tonicité dévoile une intense complexité d'arômes de fruits secs, de miel et de fleurs blanches. L'ensemble harmonieusement enveloppé d'un tactile à la fois charnu et délicat nous dessine un vin doté d'une grande élégance. Ce premier cru d'exception reste le climat incontournable et mythique de l'appellation ; c'est véritablement du grand art !



Quelques accords : Noix de st Jacques et crème de Topinambour, Ris de veau à la crème, Risotto à la truffe...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com