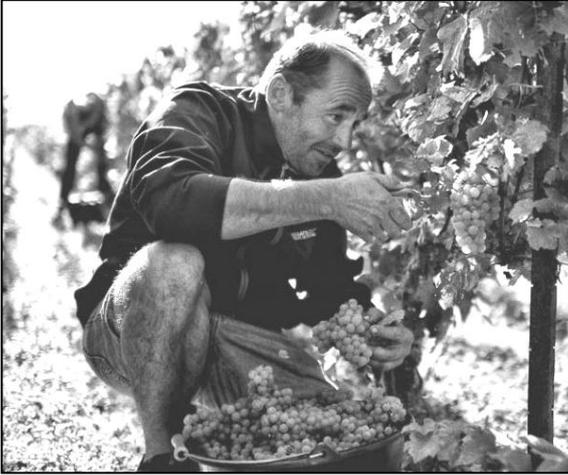


MEURSAULT-CHARMES 2022

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 : 2023-2026

Observations : Plein, énergique et d'une redoutable précision, cette cuvée Meursault-Charmes évite habilement l'écueil de la lourdeur sur cette appellation réputée pour sa puissance. Très subtil au nez, entre noisette fraîche, silex, beurre frais et notes poivrées, on retrouve en bouche cette texture typique, ample et veloutée. La chair du fruit et le volume sont bien là, mais le vin semble porter par un souffle qui le fait vibrer sur le palais.

Quelques accords : Homard rôti au beurre et sa bisque, Saint-Pierre cuit à la vapeur et salsifis...

