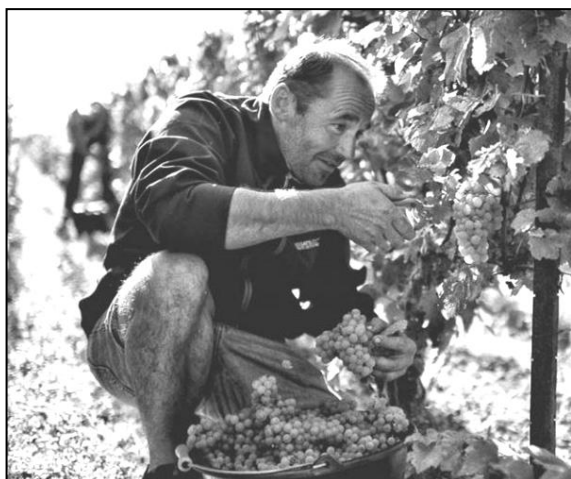


MEURSAULT 2023

« Les Grands Charrons »

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 culturales 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 : 2024-2030.

Observations : Ce Meursault nous a régales par son volume et son expression déjà très aboutie. On retrouve ici tout ce qui fait le charme des grands meursaults : délicieux bouquet aux notes d'amande, de fruits blancs, de chèvre-feuille, de beurre frais sans oublier cette pointe fumée évoquant la pierre frottée ; une bouche à la fois ample et crémeuse en attaque, mais fluide et tendue ensuite ; une finale longue, salivante, portée par de subtils amers et une touche épicée.



Quelques accords : Asperges sauce mousseline, Homard au vin jaune et girolles, Turbot étuvé et légumes croquants, Lieu jaune sauce Dieppoise...