

Château de Cîteaux
Philippe BOUZEREAU



MEURSAULT
1ER CRU "GENEVRIERES"

LIEU-DIT: Les Genevrières
SURFACE: 0.40 ha
PLANTATION: 1960 et 1980
CEPAGE: Chardonnay
GARDE: entre 4 et 8 ans

GEOLOGIE: Sol peu profond. Marnes Argilo-Calcaires.

CULTURE: Labour total. Pas de désherbage chimique. Lutte phytosanitaire raisonnée

VINIFICATION ET ELEVAGE:
Pressurage pneumatique.
fermentation sur lies fines, en fûts de chêne, avec batonnage régulier. Mise en bouteilles après 18 mois d'élevage dont 12 en fûts (30% fûts neufs) et une légère clarification.

DEGUSTATION ET SERVICE: Belle Robe or pâle avec de légers reflets verts, lumineuse et brillante. Nez agréable et intense s'ouvrant sur des notes de fleurs Blanches, de vanille accompagnées d'une note minérale. A servir entre 12 et 14° avec une aumonière de queues d'écrevisses, sauce au curry.