



Château de Cîteaux
Philippe BOUZEREAU



MEURSAULT VILLAGE

LIEU-DIT: Les Criots
SURFACE: 0,25 ha
PLANTATION: 1937
CEPAGE: Pinot Noir
GARDE: entre 4 et 8 ans

GEOLOGIE: Sol profond et argileux.
Affleurement de roche sur la partie supérieure.

CULTURE: Labours. Lutte phytosanitaire raisonnée.

VINIFICATION ET ELEVAGE:
Macération totale pendant 25 jours en cuve ouverte avec thermorégulation dont 12 jours de pré-fermentation à froid. Extraction par pigeages et remontages réguliers. Mise en bouteilles après 18 mois en fût de chêne et une légère clarification.

DEGUSTATION ET SERVICE: Robe rubis aux reflets grenat. Nez franc aux arômes de petits fruits rouges. L'attaque est souple en bouche, une finale longue et équilibrée. A déguster entre 12 et 14° sur une noix de veau rôtie.