

Château de Cîteaux
Philippe BOUZEREAU



MEURSAULT BLANC "LES NARVAUX"

LIEU-DIT: Les Narvaux
SURFACE: 0,62 ha
PLANTATION: 1952 et 1973
CEPAGE: Chardonnay
GARDE: Entre 4 et 8 ans

GEOLOGIE: Sol peu profond,
argilo-calcaire, caillouteux.
Affleurement de roche fréquent.

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 mois en fûts (30% fûts neufs)
et une légère clarification.

DEGUSTATION ET SERVICE: Robe
jaune-or limpide et brillante. Nez
agréable exhalant des parfums de
boisé, vanillé, accompagnés de notes
d'agrumes. Bouche structurée avec
une touche épicée. A servir entre 12 et
14° avec une fricassée de volaille.