



Domaine Bitouzet-Prieur

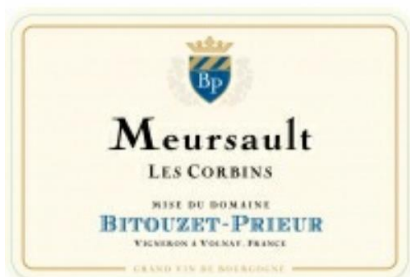
Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8 à 12° C

Durée de conservation :
5 à 8 ans

Meursault "Les Corbins" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

A Nord-Est del villaggio di Meursault, sotto il Clos du Cromin e alla frontiera con il Meursault 1^{er} Cru « Les Plures ». Le colline sono in leggera pendenza, esposte a Sud-Est. Il suolo è calcareo-argilloso, profondo e roccioso, e si trova nella parte inferiore di un cono di deiezione della valle di Auxey-Duresses.

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano, vengono direttamente portate alla pressa. L'operazione di pressatura è dolce e lenta, al fine di estrarre i migliori succhi dai grappoli. Dopo una leggera svinatura, il mosto viene messo in botti di rovere francese (di cui il 20-25% sono nuove), dove si svolgono la fermentazione alcolica (a partire da lieviti indigeni, poi la fermentazione malolattica. Al termine di 12-16 mesi di affinamento, viene fatto il primo travaso, poi una leggera chiarifica. L'imbottigliamento sarà effettuato alla fine del secondo inverno successivo alla raccolta.

Note di degustazione

Colore oro, naso minerale, attacco in bocca discreto. Buona finezza, delicato, rotondo, un vino tipico di Meursault, di una mineralità intensa. Bocca persistente.

Distribuito da

