

# MEURSAULT CLOS DU CROMIN

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

*Historiquement plantée en Pinot Noir, puis en Chardonnay, c'est une parcelle emblématique au domaine car elle a été pendant de nombreuses années la seule appellation de Meursault.*

*Située au nord sur le coteau frontalier de Volnay, notre parcelle de 1.42 hectares, est exposée sud/sud est. Les terres sont profondes et assez argileuses, les bas contiennent beaucoup de tête de roche.*

## VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.

## DÉGUSTATION -



Les arômes sont toujours de fruits blancs mais ils arrivent du sud : pêches de vignes et pêches blanches, et le verger est soutenu par un boisé savant qui le met en valeur. Un nez qui assure de la gourmandise.

La bouche suit, elle est sensuelle, à la fois concentrée et détendue. Le vin est rond - mais pas trop ! Son fruit s'impose dans les joues avant de s'étirer doucement. Un Meursault sans aucune dureté, tout en charme.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.