

MEURSAULT LES VIREUILS

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

Cette parcelle tire son nom du sentier qui la borde et qui contournait le village de Meursault.

Notre vigne profite d'une exposition Est et se situe sur le versant ouest au-dessus du village. Plantée en 1957, cette parcelle de Chardonnay de 0,53 hectares est située dans les « Vireuils Dessous ». Le sol composé de marnes blanches, contient aussi une forte proportion de calcaire, classique à Meursault et convenant parfaitement à l'expression du chardonnay.

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 -



Le nez est plus discret et délicat que celui des autres lieudits de Meursault mais il est aussi plus pur et calcaire : c'est une olfaction délicate et pointue, entre agrumes et tintement minéral. La bouche est une définition de Meursault : avec un demi-gras et une acidité bien tranchante, le vin voltige et laisse la bouche fraîche et ragaillardie. C'est le mariage idéal d'un poisson délicat ou de coquillages salés.



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