



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

MEURSAULT « LES VIREUILS »

« Les vireuils » vient du vieux français « virots, vire » désignant des parcelles épousant la courbure du coteau.

C'est une vigne âgée de 40 ans, orientée sud-sud-est, et située à 300 mètres d'altitude.

Cette parcelle domine le village de Meursault : nous avons une vue à 180° sur les villages de blancs (Monthelie, Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet).

Elle est cultivée et labourée pour favoriser l'enracinement, de façon à puiser les mystères et la quintessence du terroir.

La récolte est manuelle, triée ; un pressurage est effectué tout en douceur avec un pressoir pneumatique ; un débouillage de 36 heures puis un entonnage en futs de chêne (dont 30% de neufs), où se déroulera la fermentation alcoolique, sont pratiqués.

L'élevage durera 12 mois avec un bâtonnage tous les 15 jours, pendant 5 mois.

Ce Meursault, à la robe or nuancée de vert, est dominé dans sa jeunesse d'arômes de fleurs blanches (acacia), d'agrumes (citron) et d'une délicate minéralité, ce qui lui confère une belle fraîcheur.

La bouche est ample, persistante, équilibrée avec une finale d'amandes grillées.

Il accompagne vos plats :

Il sublimera un Alose au beurre blanc, un Bar au four, des beignets de langoustines, un carré d'agneau aux courgettes et aux pommes, un chapon au four ou encore une côte de veau en papillotes.

Côté fromages : un vieux Comté, un Epoisses, un Rocamadour, un Saint Maur de Touraine.

Sa température idéale de service est de 12 °

