DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Dussort Sylvain

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

Rouge - Régionale

Présentation

100% Pinot Noir,

Récolte manuelle
Egrappage à 100%
Fermentation en cuve bois

Réchauffage de la vendange pour lancer la fermentation (sans levurage) sur une dizaine de jours

Elevage en cuve et sur fûts(20%) sur lie pendant 12 mois Un seul soutirage et unification en cuve pendant 2 mois.

Domaine Dussort Sylvain

Histoire

Le domaine Sylvain Dussort est un domaine de 6,5 hectares situé sur la commune de Meursault, Côte d'Or (21) en Bourgogne. Ses parents étant viticulteur et tonnelier, son épouse et lui-même ont repris l'exploitation familiale en 1982. Au fil des années, le domaine s'est agrandi : il a acheté de nouvelles vignes, modernisé les bâtiments de vinification existants et les a agrandis. Les cépages historiques bourguignons sont l'Aligoté ou le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
6,5 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée
La densité de plantation des parcelles varie de 9000 à 11000 pieds à l'hectare.
Deux sortes de taille : la taille en cordon de royat, et la taille guyot simple.

Les plus du domaine
Vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage

Vinification
Par souci écologique et dans le but d'instaurer une confiance de long terme avec ses clients, Sylvain Dussort produit ses vins à travers une culture raisonnée. Cette méthode culturale a fait preuve dans le passé du viticulteur, d'une production de qualité en harmonie avec la nature :
La pratique de la lutte raisonnée, s'opposant à la lutte systématique qui elle-même consiste à suivre un programme de traitements annuels, définies à l'avance, et sans approche réelle avec les aléas de la nature.
L'utilisation d'engrais organiques.
La réalisation de traitements pour la vigne qu'il effectue avec des produits phytopharmaceutiques à base de cuivre et de soufre et ceci toujours en

fonction du besoin de la plante, de sa végétation et de la météorologie.
La pratique d'une vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage, avec la collaboration d'un laboratoire oenologique agrée.