

Domaine Dussort Sylvain

CHOREY LES BEAUNE LES BEAUMONTS

Rouge - Village

Présentation

100% Pinot Noir,

Cette parcelle est enclavée entre les terroirs de Savigny les Beaune et Aloxe-Corton et «profite» donc de cette situation géographique de ces prestigieux voisins, pour lui apporter à la fois corps et bouquet.

Son sous-sol est composé d'alluvions marno-calcaires sur fond pierreux.

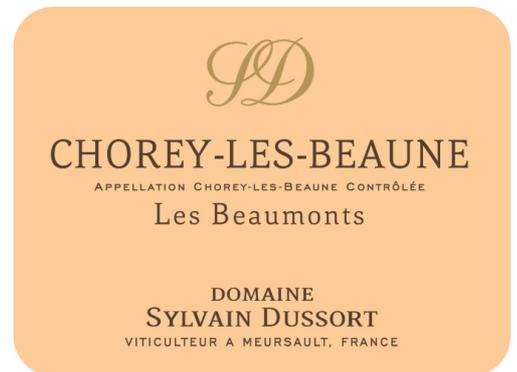
Récolte manuelle

Tri à la vigne et à la cuverie suivant millésime.

Mis en cuve bois en raisins entiers avec léger foulage manuel. Macération à froid de quelques jours et départ de la fermentation naturelle (réchauffement de la vendange) sans levure.

Vinification traditionnelle bourguignonne avec pigeage et remontage sur 15 à 20 jours suivant millésime.

Elevage en fûts sur 12 à 14 mois, soutirage pour unification de la cuvée et mise en cuve pendant 2 à 3 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 raisonné

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 agréé.