



Domaine Dussort Sylvain

Bourgogne "Cuvée des Ormes"

Cépage Chardonnay

Vignes C'est la cuvée phare du domaine.
Exploitant 3 hectares de BOURGOGNE BLANC sur la commune de MEURSAULT , répartis sur une vingtaine de parcelles d'âges très différents (entre 15 et 60 ans), sélectionné à la vendange en fonction de leurs âges et de leurs situations géographiques dans le village pour en vinifier deux cuvées élevées séparément.
Une cuvée de vignes âgées de 15 à 25 ans , la « cuvée des Coutures » ; la seconde, des vignes entre 35 et 60 ans, la « cuvée des Ormes ».
Les parcelles de la « cuvée des Ormes » se situent sur les lieux-dits « en l'Ormeau » et « les Pellans ».

Vinification Récolte manuelle.
L'élevage est effectué pendant 12 mois en fûts sur lie.
Un seul soutirage pour unifier cette cuvée et mise en cuve avant sa mise en bouteilles effectuée après 16 et 18 mois d'élevage suivant le millésime.

Richesses organoleptiques Ce vin a les caractéristiques de son « grand frère » le Meursault. Finesse, gras, élégance et persistance.
Ce vin se déguste entre 2 et 6 ans ou plus pour cette cuvée suivant le millésime et ses conditions de conservation

Accords mets/vin Il peut s'apprécier à l'apéritif, ou sur des poissons, viandes en sauce blanche



Bourgogne

Domaine Dussort Sylvain

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.

Historique

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.

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

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com