



Domaine Dussort Sylvain

Choresy Les Beaune Les Beaumonts

Cépage

Pinot Noir

Vignes

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.

Vinification

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.
Mis en bouteilles au domaine.

Richesses organoleptiques

Ce vin modérément tannique mais riche en caractère, demande suivant le millésime quelques années de vieillissement pour le déguster. (entre 3 et 8 ans).

Accords mets/vin

Ses arômes de cassis ou pain d'épices pourront alors s'exprimer, et il pourra se déguster avec des abâts ou volailles rôties et fromages affinés.



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