



Domaine Dussort Sylvain

Meursault "Vieilles Vignes"

Cépage

Chardonnay

Vignes

Cette cuvée provient de l'assemblage à la vendange de plusieurs parcelles âgées de plus de 50 ans, composées de sous-sols se complétant, soit sur des terres peu profondes avec des laves donnant la finesse et la longueur, soit sur des terres plus profondes composées de beaucoup de calcaire actif apportant la richesse et le gras, l'ensemble formant un meursault harmonieux et complexe.

Vinification

Un seul soutirage pour unification de la cuvée et préparation de la mise en bouteilles après 16 et 18 mois d'élevage suivant millésime.

Richesses organoleptiques

Ce Meursault, dans sa jeunesse évoque le raisin mûr, avec ses arômes végétaux et floraux.

Après quelques années de vieillissement, la bouche devient riche et onctueuse, tout en restant très fraîche, évoquant le miel et la noisette.

Accords mets/vin

Ce vin accompagnera un foie gras, crustacés grillés ou en sauce, viandes blanches ainsi que des fromages doux et crémeux.

Vin de garde entre 5 et 10 ans suivant millésime et conditions de conservation.

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



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