



GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine
Doussot-Rollet

Une histoire de famille ...

L'histoire du Domaine débute au milieu du XIX^{ème} siècle, à Chorey-les-Beaune. Depuis cinq générations, le Domaine perpétue le respect de la vigne par le travail du sol, une vinification traditionnelle et un élevage en fûts de chêne. Le Domaine produit des vins rouges et blancs, répartis sur différentes communes de la Côte de Beaune.

Nous travaillons les sols mécaniquement, été comme hiver, avec du matériel hydraulique, pas de désherbage chimique, les vendanges sont manuelles, tri très soigné de la vendange sur table de tri. Le Domaine est en culture raisonnée, en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Les bois issues de la taille sont broyés afin d'apporter de la matière organique naturellement, ainsi nourrir la vigne et permettre une rétention d'eau plus importante.

La méthode de vinification est traditionnelle (2 semaines de macération + 1 semaine de fermentation). Soit trois semaines pendant lesquelles températures et densités sont contrôlées quotidiennement, associées à un remontage et un pigeage.

Élevage des vins en fûts de chêne de 228 litres (300 bouteilles) pendant 12 mois, 15% de fûts neufs, fûts d'origine française (ALLIER ou NIEVRE) puis mise en masse des vins pendant 6 mois en cuve Inox. En suite, filtration et mise en bouteilles, repos pendant 4 mois minimum, puis commercialisation. Soit 2 années entre la récolte et la vente.



MEURSAULT

Cépage : Chardonnay
Age de la vigne : 50 ans

Vinification & Elevage :
Pressurage immédiat après récolte manuelle. Débourage pendant 2 jours puis entonnage.
Fermentation alcoolique en fûts, bâtonnage hebdomadaire. Vinification traditionnelle en fûts de chêne.
Elevage 12 mois en fûts de chêne, 30% neuf, chêne français, chauffe moyenne

Dégustation :
Sa robe jaune pâle, dévoile un nez de pêche jaune, de vanille et d'amande grillée.
Sa bouche, très ronde, associe élégance et longueur. Finale minérale.