

Domaine
BITOUZET-PRIEUR
MEURSAULT (blanco)



“Les Corbins”



Calificación Village

Región La Côte de Beaune

Varietal Chardonnay

Origen

Viñedo situado al Norte del pueblo Meursault, por debajo del Clos du Cromin y también lindando con Meursault Premier Cru “Les Plures”. Las laderas ligeramente en pendiente están expuestas al Sur-Este. El suelo es arcillo-calcáreo, profundo y pedregoso. Está, también, en la base del cono de deyección del valle de Auxey-Duresses.

Vinificación

Las uvas, recogidas manualmente, son inmediatamente prensadas. El prensado se efectúa suave y lento con el fin de extraer los mejores componentes de las uvas. Después de un ligero desfangado, los mostos se ponen en barricas de roble francés, de las que un 20% a un 25% son nuevas, donde se realizarán la fermentación alcohólica, con levaduras autóctonas, y después la fermentación maloláctica. Al término de 12 a 16 meses de crianza, se procede al primer trasiego, y después a un ligero clarificado. El embotellado se realizará al final del segundo invierno después de la cosecha.

Degustación

De color amarillo oro.

De nariz mineral

En boca, un discreto ataque, suave y delicado con un sutil equilibrio, típico de Meursault, y una mineralidad bien integrada. Persistente

Maridaje

Acompaña idealmente pescados, mariscos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: De 8º a 12º C

Tiempo de conservación: De 5 a 8 años

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)