

# Domaine BITOUZET-PRIEUR



## MEURSAULT CHARMES (blanco)

### “Premier Cru”



**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)  
[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

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

**Calificación** Village

**Región** La Côte de Beaune

**Varietal** Chardonnay

#### **Origen**

Meursault Charmes es fruto de dos parcelas, Charmes de la parte alta y Charmes de la parte baja. Vinificadas separadamente y que se ensamblaran antes de la puesta en botella. Viñedo situado al Sur del pueblo Mersault, por debajo de Perrières, en el centro de la ladera entre Mersault y Puligny-Montrachet. Viñedo con exposición Sur. La roca madre se deshace fácilmente pues está formada por capas de lava y tierra. El suelo es piedra y limo, a veces incluso arenoso.

#### **Vinificación**

Las uvas, recogidas manualmente, son inmediatamente prensadas. El prensado se efectúa suave y lentamente 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 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 oro blanco.

En nariz aromas a vainilla, miel y flores blancas.

En boca, redondo y graso desde el primer ataque hasta el final, con estructura, pero conservando su elegante seducción.

#### **Maridaje**

Acompaña idealmente pescados y carnes blancas.

**Temperatura de servicio:** De 8º a 12º C

**Tiempo de conservación:** De 3 a 5 años