



GRAND VIN DE BOURGOGNE

Doussot-Rollet

Meursault



Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 50 ans

Vinification & Elevage :

Pressurage immédiat après récolte manuelle

Débourbage 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 (tonnellerie GILLET à Saint Romain), 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.