

BOURGOGNE BLANC CÔTE D'OR

Le Domaine du Cerberon

Le Domaine du Cerberon, domaine familial depuis 1929, possède 2.84 hectares de vignes sur les communes de Meursault, Pommard et Volnay, et produit des vins blancs et rouges en appellations régionales, communales et 1ers Crus.

Bourgogne Aligoté, Bourgogne Blanc et Rouge, Meursault « Les Vireuils », Meursault 1^{er} Cru « Les Cras », Pommard et Volnay 1^{er} Cru « Clos des Chênes ».

Les vignes du Domaine sont conduites de manière rigoureuse et selon les us et coutumes bourguignonnes afin d'obtenir la meilleure qualité de raisins possible. La célèbre complexité des arômes des vins de Bourgogne est le résultat du cépage lui-même, du terroir bourguignon, de la vinification et de l'élevage en fûts de chêne.

Sol et Cépage :

La vigne se situe sur la commune de Meursault, en bas de coteau, le sol a une structure argilo-calcaire et se situe à quelques mètres seulement de la parcelle où est produit le célèbre Meursault 1^{er} Cru « Les Charmes », l'exposition sud, sud-est permet à la vigne de se gorger de soleil dès les premières heures du matin.

Vinification et Elevage

Les raisins sont récoltés à la main en caisse et pressés dans un pressoir pneumatique, à faible pression. Le débourage est très léger et les jus sont mis à fermenter en fûts de chêne.

L'élevage qui dure environ 12 mois, se fait sur lie fines selon la technique bourguignonne ancestrale dite en « réduction » et un bâtonnage régulier, les deux ou trois premières semaines, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique, est opéré pour remuer les lies et remettre en activité les levures qui termineront ainsi parfaitement la transformation du sucre en alcool.

Fiche de dégustation

Robe : La robe est or pâle avec des reflets verts.

Arômes : Au nez, on distingue facilement des arômes de pain grillé et d'amandes rehaussés de notes minérales.

Saveurs : En bouche, ce vin est à la fois riche, gras, délicat et complexe, avec des notes de fruits confits mêlés à des notes d'amandes et de noisettes.

Impression générale : La présence légère de bois lui donne une rondeur et une richesse qui font de lui un Bourgogne «aux notes murisaltiennes» élégant et généreux.

Conseils de service : Pour apprécier au mieux les qualités de ce vin, nous vous conseillons de le servir à une température de service de 10-12 °C.

Alliances gastronomiques : En apéritif ou sur des crustacés, des poissons en sauce, des viandes blanches, par exemple un filet mignon de porc à la graine de moutarde.