

MEURSAULT 1^{ER} CRU « LES CRAS »

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, villages 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 :

Notre parcelle de Meursault « Les Cras » se situe en bas de coteau au-dessus des « Volnay-Santenots », son exposition sud, sud-est permet à la vigne de se gorger de soleil dès les premières heures du matin.

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés à la main en caisse et pressés dans un pressoir pneumatique, à faible pression. Le débourageage est très léger et les jus sont mis à fermenter en fûts de chêne (1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'1 an et 1/3 de fûts de 2 ans).

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 d'un paille clair est lumineuse, limpide à reflets nacrés.

Arômes : Le nez est très riche, mêlant des arômes de fruits à chair blanche, d'amande grillée, de beurre et de léger fumé.

Saveurs : en bouche ce vin est minéral,

Impression générale : Sa puissance devrait lui assurer une très longue garde, sa persistance est longue. Un vin gras et de belle expression, avec de la fraîcheur.

Conseils de service : Pour apprécier au mieux les qualités de ce vin, nous vous conseillons de le carafier quelques heures avant de le déguster pour profiter pleinement de ses arômes. La température de service doit être de 12 à 14°C.

Alliances gastronomiques : Convient parfaitement sur des viandes blanches en sauce, des poissons nobles, des coquilles Saint-Jacques, des gratins de fruits de mer et des crustacés, du foie gras.