

# **MEURSAULT « LES VIREUILS »**

## **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<sup>er</sup> Cru « Les Cras », Pommard et Volnay 1<sup>er</sup> 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 Vireuils Dessous» se situe en haut de coteau sur la montagne de Meursault côté Auxey-Duresses, son altitude lui vaut d'être mûre plus tard que les autres parcelles.**

## **Vinification et Elevage**

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 est pâle et brillante.

**Arômes** : son bouquet révèle un mélange harmonieux de fleurs blanches, d'abricot et de pain grillé, de fruits secs (noisette, amande, ...) et de miel. Sa persistance et sa complexité aromatique sont remarquables.

**Saveurs** : en bouche ce vin est gras, puissant et corsé.

**Impression générale** : Sa puissance devrait lui assurer une très longue garde, bien qu'étant très agréable à boire aujourd'hui.

**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 et des crustacés.