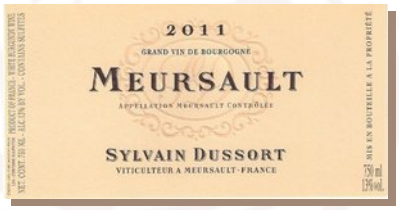
DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS



Domaine Dussort Sylvain

Meursault

Cépage Chardonnay

Vignes Cette parcelle est située sur le lieu-dit « le Tesson »
Ces terres, appartenant à la commune de Meursault, ont d'un commun accord avec le syndicat Viticole, et après délimitation sous le contrôle de l'INAO, été défrichées et remises en valeur par la commune de Meursault puis données en fermage à de jeunes vignerons en 1998 .
Leurs sols est très caillouteux et leur sous- sol composé de roches dures type comblan-chien.

Vinification J'ai décidé à partir du millésime 2007 de mettre cette cuvée en bouteilles ;
Les vignes sont vendangées manuellement.
L'élevage s'effectue en fûts sur lie, entre 16 et 18 mois suivant le millésime
avant la mise en bouteilles à notre domaine.

Richesses organoleptiques Ce vin est minéral et élégant, souple et moelleux caractéristique du Meursault
Cette cuvée peut se déguster assez jeune entre 3 et 6 ans

Accords mets/vin Ce vin pourra se déguster avec des pièces de veau, volailles en sauce blanches,
poissons nobles.
Température de service : 11°-13°

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE
Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com
www.ds-collection.com

DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Bourgogne

Domaine Dussort Sylvain

Surface du Domaine	6,5 hectares
Travail de la vigne	Agriculture raisonnée La densité de plantation des parcelles varie de 9000 à 11000 pieds à l'hectare. Deux sortes de taille : la taille en cordon de royat, et la taille guyot simple.
Historique	Le domaine Sylvain Dussort est un domaine de 6,5 hectares situé sur la commune de Meursault, Côte d'Or (21) en Bourgogne. Ses parents étant viticulteur et tonnelier, son épouse et lui-même ont repris l'exploitation familiale en 1982. Au fil des années, le domaine s'est agrandi : il a acheté de nouvelles vignes, modernisé les bâtiments de vinification existants et les a agrandis. Les cépages historiques bourguignons sont l'Aligoté ou le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Les plus du domaine	Vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE
Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com
www.ds-collection.com