

Domaine Buisson Battault et Fils

MEURSAULT LE LIMOZIN

Blanc - Village

Présentation

Cépage: Chardonnay

Surface: 0 ha 55 ares

Lieu-dit: Le limozin (Meursault)

Sol: Argilo-Calcaire

Date de plantation: 1928 et 1986

Vendanges: Les raisins sont cueillis à la main et triés si besoin.

Élevage: Vin élevé sur lies pendant 12 mois en fûts (20% fûts neufs) puis 6 mois en cuve.

Température de service: 12-14 °C

Dégustation: Vin élégant et minéral avec une belle tension en fin de bouche.

Accompagnement: Crustacés, poissons, viandes blanches, foie gras et fromages.



DOMAINE BUISSON BATAULT ET FILS

Histoire

François Buisson a fait ses classes auprès de son père André, viticulteur. Il reprend en 1991 le domaine familial et exploite 4 Meursault 1er Crus ainsi que du Meursault et des Bourgognes (Pinot noir, Chardonnay, Aligoté)

Vignes & Vins

Surface du Domaine

8 hectares

Travail de la vigne

En agriculture raisonnée, voire biologique, depuis 1985. Pas d'engrais, juste le labour des terres.

Les plus du domaine

Des vins sélectionnés dans les grands guides : Hachette, Bourgogne Aujourd'hui, Bettane & Desseauve

En quelques mots

Le vignoble, conduit très traditionnellement, ne comprend que 8 ha mais s'étend sur 14 appellations, dont 4 Premiers crus à Meursault.

Vinification

18 mois sur lies avec seulement 20% de fûts neufs pour laisser le terroir s'exprimer. Un élevage long qui est aussi fait sur les appellations régionales.