

Domaine du Cerberon

MEURSAULT 1ER CRU LES CRAS

Blanc - Premier Cru

Présentation

Vinification et élevage:

Les raisins sont récoltés à la main en caisse et pressés dans un presseoir pneumatique, à faible pression. Le débourage 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.

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.



DOMAINE DU CERBERON


Histoire

Créé par Pierre Jacquemin, tonnelier et propriétaire de vignobles à Meursault par son mariage. Vers 1830, il crée une usine de moutarde qui lui permet d'écouler le verjus, petits raisins verts très acides impropres à la vinification mais nécessaires dans la fabrication de la moutarde. Grâce à la machine à vapeur, l'entreprise prend de l'ampleur et Pierre Jacquemin devient le fournisseur officiel de moutarde de la maison de Napoléon III. Un siècle plus tard, à la quatrième génération, l'usine ferme ses portes et la marque de moutarde Jacquemin est vendue à Amora. Le domaine viticole, quant à lui, ne comprend plus qu'une trentaine d'ouvrées de Meursault. Dans les années 1980, la sixième génération agrandit le domaine viticole en achetant des vignes à Pommard et à Volnay et constitue ainsi l'actuel domaine du Cerberon

Vignes & Vins

Surface du Domaine

2,84 hectares



Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine
150 ans d'existence dans une même famille.

Les vins
Une majorité de blancs complétée par un Pommard et un Volnay.