

Domaine Dussort Sylvain

## BOURGOGNE CÔTE D'OR "CUVÉE DES ORMES"

Blanc - Régionale

### Présentation

100% Chardonnay, cuvée phare du domaine.

Exploitant 3 hectares de Bourgogne Côte d'Or chardonnay sur la commune de MEURSAULT, le vigneron sélectionne les vignes entre 35 et plus de 60 ans pour produire la « cuvée des Ormes », qui se situe sur les lieux-dits « en l'Ormeau » et « les Pellans » « les Malpoiriers » « les Dressolles »

Récolte manuelle.

L'élevage est effectué pendant 12 mois en fûts sur lie.

Un seul soutirage pour unifier cette cuvée et mise en cuve avant sa mise en bouteilles effectuée après 16 et 18 mois d'élevage suivant le millésime.

Ce vin a les caractéristiques de son « grand frère » le Meursault. Finesse, gras, élégance et persistance.



## DOMAINE DUSSORT SYLVAIN

### Histoire

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.

### Vignes & Vins

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.

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

Les vins

Vinification

Par souci écologique et dans le but d'instaurer une confiance de long terme avec ses clients, Sylvain Dussort produit ses vins à travers une culture raisonnée. Cette méthode culturale a fait preuve dans le passé du



viticulteur, d'une production de qualité en harmonie avec la nature :

La pratique de la lutte raisonnée, s'opposant à la lutte systématique qui elle-même consiste à suivre un programme de traitements annuels, définies à l'avance, et sans approche réelle avec les aléas de la nature.

L'utilisation d'engrais organiques.

La réalisation de traitements pour la vigne qu'il effectue avec des produits phytopharmaceutiques à base de cuivre et de soufre et ceci toujours en fonction du besoin de la plante, de sa végétation et de la météorologie.

La pratique d'une vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage, avec la collaboration d'un laboratoire œnologique agréé.