

Domaine Michel Bouzereau et Fils

POMMARD LES CRAS

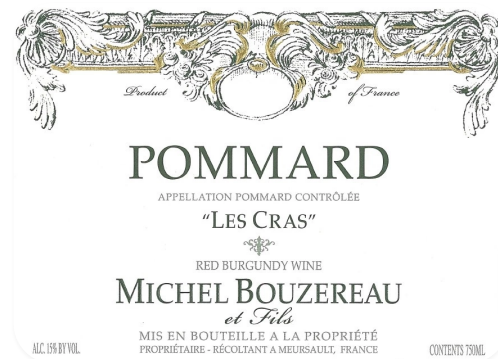
Rouge - Village

Présentation

Cépage: Pinot Noir

Sol: Argilo Calcaire

Elevage: 1 an en fûts (25% fûts neufs) puis 2 à 4 mois en cuve



DOMAINE MICHEL BOUZEREAU ET FILS

Histoire

La famille Bouzereau est installée à Meursault depuis sept générations pour y cultiver la vigne. Les années passant et grâce à son travail, Michel agrandit le vignoble hérité de son père. Jean-Baptiste, son fils, le rejoint sur le domaine vingt ans plus tard: il apprend le métier à ses côtés pendant une dizaine d'années et ils acquièrent ensemble quelques parcelles prestigieuses. En 1999, Michel laisse à Jean-Baptiste le soin de gérer avec la même passion la propriété familiale.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
10,5 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine
La récolte est faite à pleine maturité pour des vins riches et friands.

Les vins
Spécialiste des vins blancs, ils produisent aussi de très agréables rouges.
Les appellations Meursault et Puligny Montrachet sont mises en beauté par ce domaine dont la réputation est mondiale.

Vinification
Pour un respect maximum du raisin, la vendange est entièrement faite à la main.

Les blancs sont lentement pressés et mis en fûts le lendemain après un léger débouillage. C'est en cave que commence la fermentation alcoolique.

La fermentation malolactique terminée, les vins resteront sur lies jusqu'aux vendanges suivantes et ils finiront leur élevage en fûts ou en cuve suivant les appellations. L'ultime étape est la mise en bouteille qui a lieu entre novembre et mars en tenant compte des cycles lunaires.

Les rouges sont, eux, égrappés et subissent une macération à froid. La fermentation se fait également sans levurage et les vins mûrissent aussi en fûts de chêne pendant douze à seize mois.

