

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

MEURSAULT, BOURGOGNE

MEURSAULT CLOS DU CROMIN

2020



- ❧ **DESCRIPTION** Cette parcelle est située au nord sur le coteau frontalier de Volnay. Historiquement, elle était plantée en pinot noir. Pendant longtemps elle a été la seule appellation Meursault du domaine. Elle est donc une parcelle emblématique du domaine et depuis 25ans. Aujourd'hui elle reste une appellation phare du domaine.
- ❧ **VIGNE & TERROIR** Notre parcelle, de 1.42 hectares, est exposée sud/sud est, les terres sont profondes et assez argileuses. Les bas contiennent beaucoup de tête de roche. Ce lieu-dit est sur le bas de la colline de volnay là où les terres sont riches, argileuses et peu caillouteuses.
- ❧ **VINIFICATION & ELEVAGE** Après une vendange manuelle, les raisins sont pressés en grappes entières. Nous ne sulfitions pas les moûts de blancs avant fermentation. Puis, à la suite d'un léger débouillage, ils sont entonnés dans des fûts de chêne dans lesquels se succéderont fermentation et élevage. Les fermentations sont le fait des levures indigènes. Après 12 mois d'élevage, nos vins blancs sont sous-tirés puis transférés dans des cuves pour la fin de l'élevage (6 mois supplémentaires). Nous ne filtrons pas nos vins blancs.
- ❧ **DÉGUSTATION** Les arômes sont toujours de fruits blancs mais ils arrivent du sud : pêches de vignes et pêches blanches, et le verger est soutenu par un boisé savant qui le met en valeur. Un nez qui assure de la gourmandise. La bouche suit, elle est sensuelle, à la fois concentrée et détendue. Le vin est rond - mais pas trop ! Son fruit s'impose dans les joues avant de s'étirer doucement. Un Meursault sans aucune dureté, tout en charme