

# HENRI PION

## Meursault

1<sup>er</sup> Cru Les Bouchères

Millésime : 2014

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Bourgogne

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

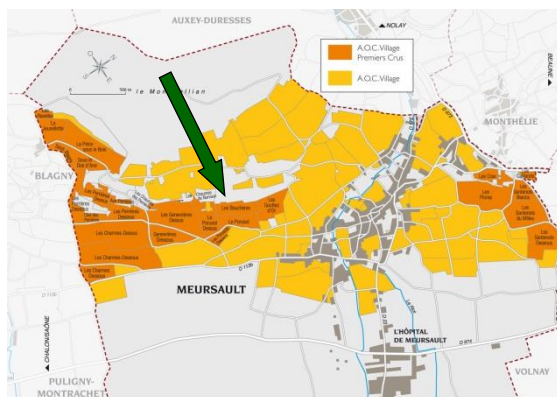
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**L'APPELLATION MEURSAULT 1<sup>er</sup> CRU** rivalise avec les Grands Crus blancs de la Côte de Beaune, la majorité se situe au sud du village à mi-coteaux. Les 19 climats en 1<sup>er</sup> Cru déclinent des versions nuancées d'un vin d'opulent à tendu tout en conservant sa complexité. Ils traversent les décennies en conservant leur éclat.

**AIRE DE PRODUCTION :** Les Bouchères tire son nom de l'ancien français *Bouchière* « *endroit planté de Buis* ». Cette plante devait certainement investir lieu. Aujourd'hui, les vignes occupent l'espace sur un sol argilo-calcaire. Ce climat frais assez confidentiel se situe entre Les Poruzots et Les Gouttes d'Or .

**TECHNIQUES:** Une viticulture très respectueuse de la nature et de l'environnement, des vinifications menées en douceur, avec le minimum d'intervention. Un élevage de 12 mois en fût avec 20 % de fût neuf. Faible sulfitage et légère filtration.



**NOTES DE DEGUSTATION:** Superbe robe or jaune à reflets dorés. Le nez est intense sur la réglisse, des notes florales et végétales très fines. En bouche, le vin est tendu, sapide et frais avec une finale saline et longue. Ce Meursault singulier illustre une variation plus minérale de l'appellation, un très joli vin ciselé et profond !

**POTENTIEL DE GARDE:** Agréable à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver plus de 10 ans.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 10 à 12 ° C