



Saint-Véran Le Grand Bussière



Histoire

Ce vignoble cadastré « Le Grand Bussière » est situé sur la commune de Prissé. D'une surface de 77 ares, cette vigne fait partie des originelles qui ont fondé le domaine en 1987. Depuis, ses raisins sont vinifiés en cuvée parcellaire.

Terroir

Les vignes de Chardonnay sont ancrées dans un sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen). La parcelle est exposée au sud-est et se trouve à 220 mètres d'altitude. C'est une de nos vignes les plus précoces.

Viticulture

Pour préserver ce patrimoine d'exception et compte tenu de l'âge des vignes élevé, l'équipe MERLIN applique une viticulture très rigoureuse. Le sol est travaillé pendant la période végétative (avril-juin). Vendanges manuelles.

Vinification

Pressurage direct, débouillage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage de 12 mois en fûts et 6 mois en cuve Inox. Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.

Dégustation

Belle couleur or vert.
Nez très expressif avec des notes légèrement muscatées, un peu exotique.
En bouche, le vin est très flatteur, suave, avec une belle minéralité en finale. C'est une cuvée de garde qui nous régale d'autant plus après quelques années d'élevage en bouteille.