THOMAS BOCCON

Thomas gestisce personalmente i vigneti a Meursault e vinifica lo Chardonnay in modo artigianale, preservando l’espressione autentica del terroir.



Meursault

Chardonnay

Questo vino nasce da uve Chardonnay provenienti da una piccola parcella situata nel terroir di Moulin-Landin, vicino alla casa di famiglia. Il vigneto è esposto a est. Il terreno è caratterizzato da suoli di argille fini rossastre, ricche di ossidi di ferro. Il sottosuolo è molto pietroso, composto di lastre calcaree alterate, con una maggiore profondità alluvionale nella parte bassa del pendio.
Nella vinificazione, i grappoli interi vengono sottoposti a una pressatura soffice e una decantazione leggera. La fermentazione si svolge spontaneamente, mediante l’impiego di lieviti indigeni.
Il vino affina per 12 mesi in botti di rovere da 350 l, senza utilizzo di legno nuovo, seguiti da ulteriori 4–6 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio. Non viene filtrato o chiarificato prima dell’imbottigliamento.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Meursault

Vitigno Chardonnay

Affinamento 16-18 mesi in legno e acciaio