



POMMARD CLOS BLANC PREMIER CRU

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

FRANCE, BOURGOGNE

Situé à Meursault, au coeur de la Côte de Beaune, le Château Génot-Boulangier s'inscrit dans la tradition des grands domaines familiaux. Exploitant 32 appellations pour une surface de 27.54 hectares, tout en propriété, les 92 parcelles s'étendent de Chambolle Musigny au Nord, à Mercurey au Sud, soit une distance de 60 km.

Dotés de moyens modernes au service d'une vinification traditionnelle, le Château Génot- Boulangier produit des vins taillés pour la garde, laissant s'exprimer le terroir qui les a fait naître. Reconnus et salués de nombreuses fois par la presse et les guides spécialisés, leurs vins sont présents dans de nombreux restaurants prestigieux et caves à travers le monde. Guillaume vient de reprendre le suivi de la cave. Après quelques années de formation à travers les vignobles du monde, il retourne dans sa belle famille pour élaborer des vins fins et soyeux.

[Découvrez le Domaine Génot-Boulangier](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Superficie totale: 0,33 hectares

Sol: Argilo-calcaires ferrugineux. Profond avec une capacité à retenir l'eau qui donne de la rondeur.

Encépagement: Pinot noir

Âge des vignes: 25 ans

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Fermentations spontanée grâce au travail des levures naturelles en cuve de bois pendant 20 à 25 jours, sous contrôle des températures. Chaque année, les levures indigènes, naturellement présentes sur le raisin, offrent un profil de fermentation différent qui exprime la typicité du millésime. Une extraction douce est privilégiée en ajustant le nombre de pigeages et remontages selon les cuvées et les millésimes.

Élevage: Élevage de 12 mois en fûts de chêne, avec 20 % de fûts neuf, puis la fin d'élevage se fait pendant 6 mois en cuves avant la mise en bouteille. Ni collé ni filtré.

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Au nez le fruit est puissant de fruits mûrs au soleil. Il respire l'été! La palette aromatique mêle les baies sauvages aux raisins mûrs et glissent vers le bois de santal, le musc. Tout annonce un caractère vigoureux. La bouche déferle en largeur et longueur. Le vin est épaulé, puissant, avec sa chair solide et son fruit en avant.

À table avec: On mariera ce conquérant à des mets nobles et pourquoi pas du gibier, ou on l'attendra en cave, car ici la jeunesse va durer longtemps.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca