



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU
Murgers des Dents de Chien

2019



Domaine familial basé à Meursault, le Domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Notre ambition est de révéler la noblesse de nos terroirs tout en respectant le plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Les Murgers de Dents de Chien

Historique Ses cailloux pointus évoquent les dents d'un chien.

Sol Le sol est constitué de limons, de calcaires et de marnes du Bathonien ; plusieurs meurgers à proximité.

Parcelle(s) Superficie : 37a 10ca. Parcelle plantée en 1990. Situé au dessus du grand cru Montrachet, ce climat forme la limite haute du vignoble côté Puligny.

Le Vin

Cépage 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Robe limpide à reflets or-vert. Nez expressif alliant la chair des fruits à noyaux à une fine minéralité. Les notes toastées de l'élevage en font un vin complexe et charmeur. La bouche est minérale et ample avec une finale saline.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Le mois de mars ensoleillé a poussé les bourgeons à sortir trop tôt, les gelées du 5 avril ont compromis une partie de la récolte dans les bas de Puligny. La floraison intervient tard, est perturbée par vent et pluie, ce qui génère de la coulure et confirme un millésime peu abondant. L'été est chaud et sec permet une belle maturation, favorise une forte concentration des sucres et arômes en fin d'été. Les vendanges démarrent le 13 septembre. Les vins blancs sont généreux, friands, avec une belle acidité, ce qui confère une belle concentration, sans lourdeur pour autant.