



## Meursault Genevrières 1er Cru

ROU455

### Historique

Le domaine Ballot-Millot, exploitation familiale, située à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belles et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne-Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires appellations Pommard, Volnay et Beaune.

### Reconnaissance

92-94 points - Vinous (mill. 2023)

95 points - La Revue du Vin de France (mill. 2021 et 2022)

|                        |                   |                     |                      |
|------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|
| <b>Pays</b>            | France            | <b>Producteur</b>   | Ballot Millot & Fils |
| <b>Région vinicole</b> | Bourgogne         | <b>Cépage(s)</b>    | chardonnay           |
| <b>Appellation</b>     | Meursault 1er Cru | <b>Conservation</b> | 12 à 15 ans          |
| <b>Service</b>         | 12 - 14°C         |                     |                      |

### Description

**Oeil** Jaune paille clair, légers reflets verts.

**Nez** Bouquet expressif, de miel sauvage mélangé avec de la bruyère et des notes de camomille.

**Bouche** En bouche, ce vin de musée se distingue par sa texture soyeuse et son ampleur. Les saveurs de fruits mûrs, tels que l'abricot et la pomme, sont parfaitement équilibrées par une acidité vive et une minéralité crayeuse. La structure est élégante, avec une belle persistance en bouche marquée par des notes de noisette grillée et de brioche, caractéristiques des grands Meursaults.

**Accord mets/vin** Apéritif, hors d'œuvre froids et salades, tartes salées, poissons et fromages.

**Commentaires** Vignes de 70 ans  
Terroir très complexe à dominance argilo-calcaire  
Viticulture: lutte raisonnée en tandem avec la nature.  
Fermentation en barrique  
Vieillessement de 12 mois en barrique (20% neuve) avec un peu ou pas de bâtonnage. Suivent 6 mois de repos en cuve.

**En une ligne**