



*Albert Grivault*

MEURSAULT - BOURGOGNE

## POMMARD PREMIER CRU CLOS BLANC



**COULEUR :** vin rouge

**CÉPAGE :** Pinot noir

**SURFACE :** 89 a

**VENDANGE :** manuelle

**ÉLEVAGE :** en fûts pour partie neufs selon les millésimes

**ÉTYMOLOGIE :** Le nom Clos Blanc fait référence à la couleur du vin produit originellement par les moines.

### TERROIR ET SITUATION

Planté au XII<sup>e</sup> siècle par l'abbaye de Cîteaux en raisins blancs, il l'est maintenant en pinot noir et son nom semble étrange. Son sol est composé d'argiles sableuses et d'argiles caillouteuses de bas de côte. Les rangs sont orientés nord-sud. Notre parcelle de 89 ares produit environ 4500 bouteilles par an (moyenne sur 20 ans). L'âge moyen de la vigne est de 38 ans, les pieds les plus anciens étant de 1937 !

### VINIFICATION ET DISTINCTIONS

La vendange est totalement égrappée. Peu de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée après 18 mois en fûts. Bénéficiant d'un sol profond, le Clos Blanc donne ses meilleurs résultats en année chaude (médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris en 1990, 2003 et 2013 notamment). C'est aussi un habitué des Tastevinages !

DOMAINE ALBERT GRIVAUT - 7 PLACE DU MURGER - 21190 MEURSAULT - 03 80 26 53 24 - [info@albert-grivault.fr](mailto:info@albert-grivault.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.