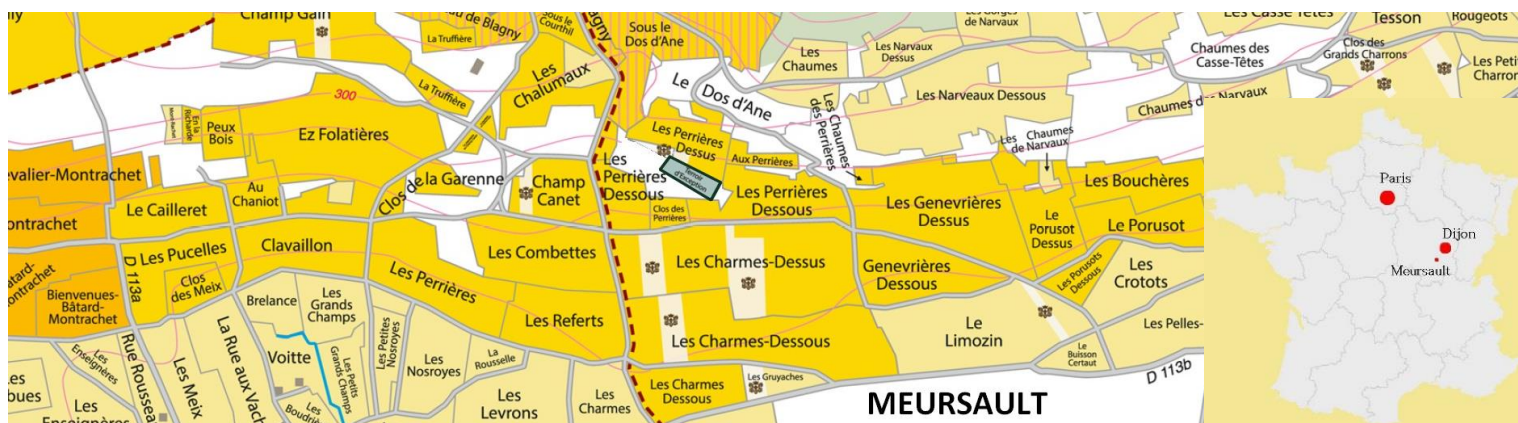


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE TERROIR D'EXCEPTION



CHÂTEAU DE MEURSAULT



MEURSAULT

CLIMAT

Cette petite parcelle est située sur le lieu-dit des Perrières et vinifiée séparément.

Appellation : Bourgogne

Superficie exploitée par le domaine : 0.87 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique constitué d'éboulis calcaires et marnes

Exposition : plein Est

Localisation : milieu de coteau à plat

VINIFICATION ET ELEVAGE

Notre chef de cave, réalise un suivi méticuleux de chaque pièce afin d'obtenir richesse, complexité et équilibre en fonction des caractéristiques de chaque millésime

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débouillage statique, les moûts sont placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (30%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 12 à 15 mois

DEGUSTATION

Le nez s'exprime à travers des notes de fleurs blanches soutenues par des tonalités grillées. La bouche révèle l'exceptionnelle minéralité du terroir, ce qui lui confère beaucoup de finesse et de fraîcheur.

Température de service entre 12° et 14°C *Accords Mets & Vins* 🐟 🍷 🍷

Garde dès maintenant et jusqu'à 7 ans



Château de Meursault – Rue du Moulin Foulot 21190 Meursault

Tel : +33 (0)3 80 26 22 75 – domaine@chateau-meursault.com – www.chateau-meursault.com