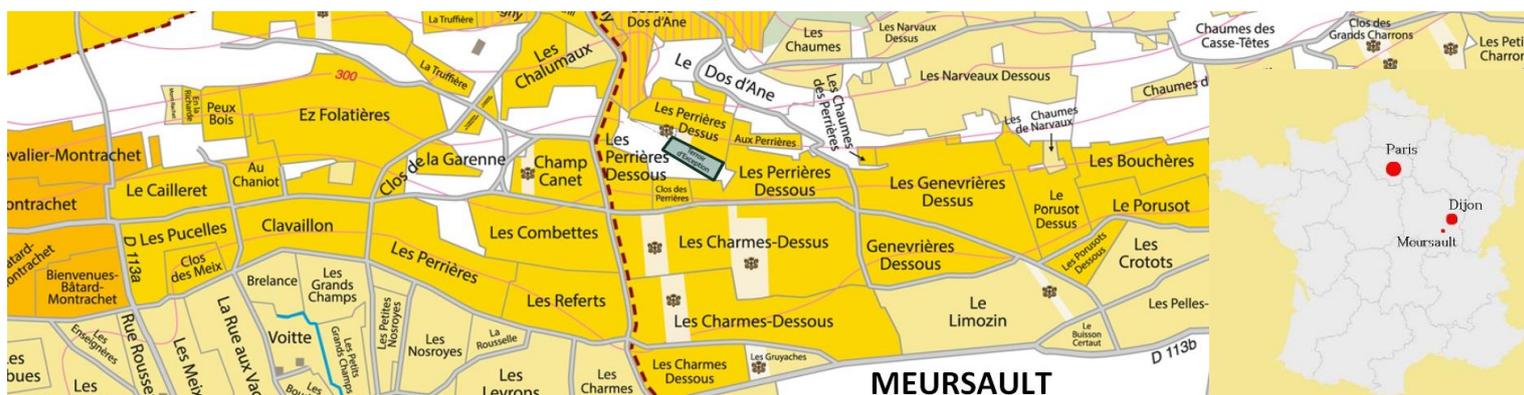


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE TERROIR D'EXCEPTION



CHÂTEAU DE 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

Superficie totale de l'appellation : 988.68 ha

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 débourage 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

Ce Bourgogne a la robe or pâle à tout d'un grand vin. Laissez-vous séduire par son nez ouvert sur des notes citronnées et vanillées ainsi que par sa bouche fraîche et bien équilibrée.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

