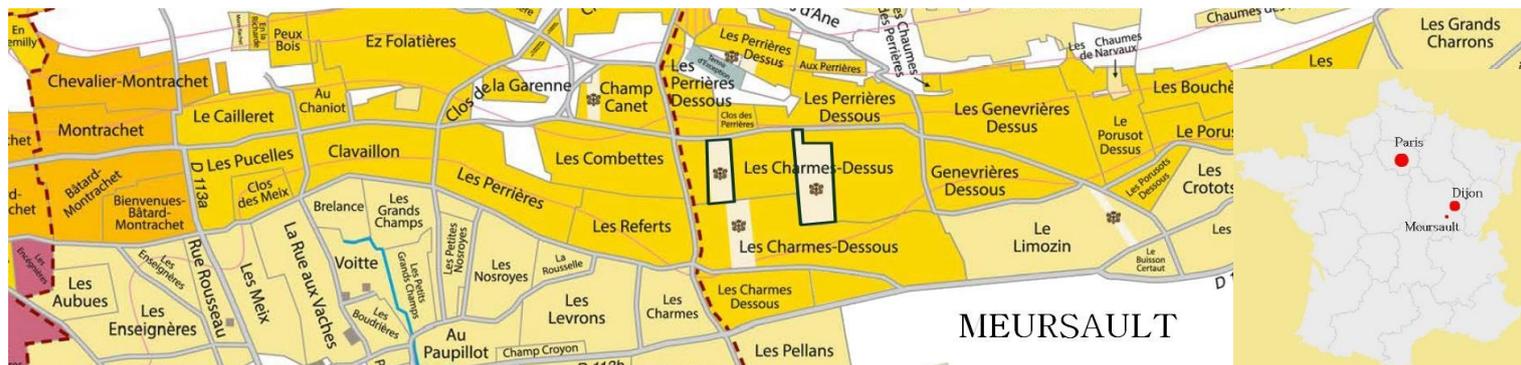


FICHE CLIMAT

MEURSAULT LES CHARMES-DESSUS



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Véritable Fleuron du Château, ce Premier Cru est élaboré à partir des meilleures parcelles de Charmes-Dessus

Nom du climat : Les Charmes Dessus

Superficie exploitée par le domaine : 3.02 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique et calcaire marneux

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

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 débourbage statique, les moûts sont placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique

Elevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (35%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 19 mois

DEGUSTATION

Véritable fleuron du Château, il développe un nez complexe aux notes de fruits mûrs avec une bouche grasse et riche tout en laissant une fin fraîche et minérale.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans

