

FICHE CLIMAT

MEURSAULT CLOS DES GRANDS CHARRONS



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Ce monopole du domaine est un des fers de lance de nos Meursault.

Nom du climat : Clos des Grands Charrons

Superficie exploitée par le domaine : 85 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique bien drainé

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu et haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

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 18 mois

DEGUSTATION

Le nez s'exprime sur des fines notes boisées et fumées. La bouche est large, avec du gras, des notes beurrés et une finale sur la douceur.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

