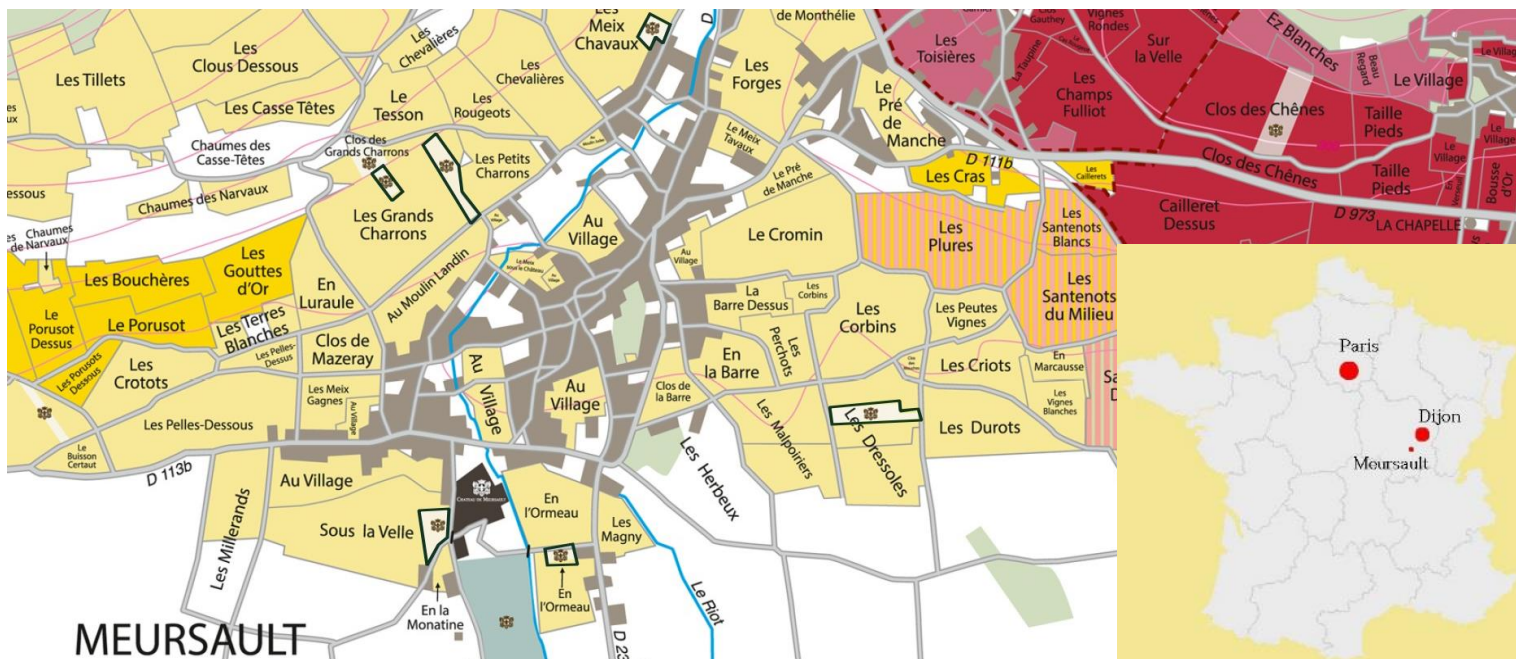


# FICHE CLIMAT

## MEURSAULT DU CHÂTEAU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Ce Meursault du Château est issu d'un assemblage de cinq parcelles sur le terroir de Meursault.

Nom des climats : Les Grands Charrons, Les Meix Chavaux, En l'Ormeau, Sous la Velle

Superficie exploitée par le domaine : 2.8 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire, caillouteux (Les Grands Charrons), alluvions calcaires, bruns calciques

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas et milieu de coteau

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les parcelles sont pressées, vinifiées et élevées séparément pour permettre l'expression la plus complète de leur terroir.

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débordage 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 : 12 à 15 mois

### DEGUSTATION

Le nez est profond avec un élevage noble. Ce Meursault du Château possède un beau volume en bouche, avec une belle chair et de la douceur en finale.

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

*À consommer* dès à présent 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](mailto:domaine@chateau-meursault.com) – [www.chateau-meursault.com](http://www.chateau-meursault.com)