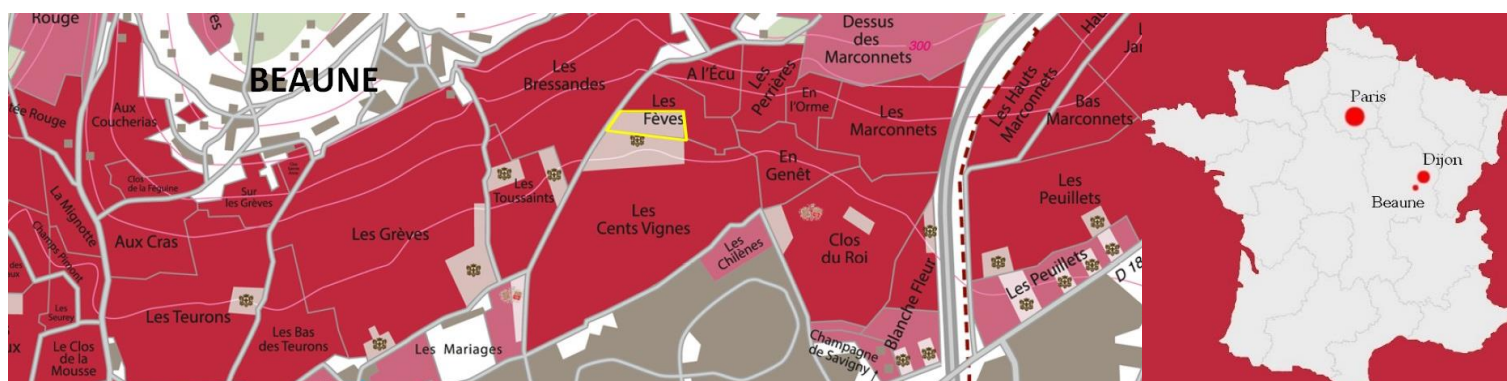


FICHE CLIMAT

BEAUNE-FEVES 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Remarquable d'équilibre.

Nom du climat : Les Fèves

Superficie exploitée par le domaine : 61 ares

Cépage : pinot noir

Sol : argilo-calcaire, caillouteux et sablonneux

Exposition : Sud

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages


Elevage : en fûts neufs (35%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le nez dégage des arômes intenses de petits fruits noirs et des notes boisées.

Beau volume et profondeur en bouche. Le fruit est soutenu par des tanins frais. La finale longue et généreuse laisse entrevoir une note de minéralité.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

