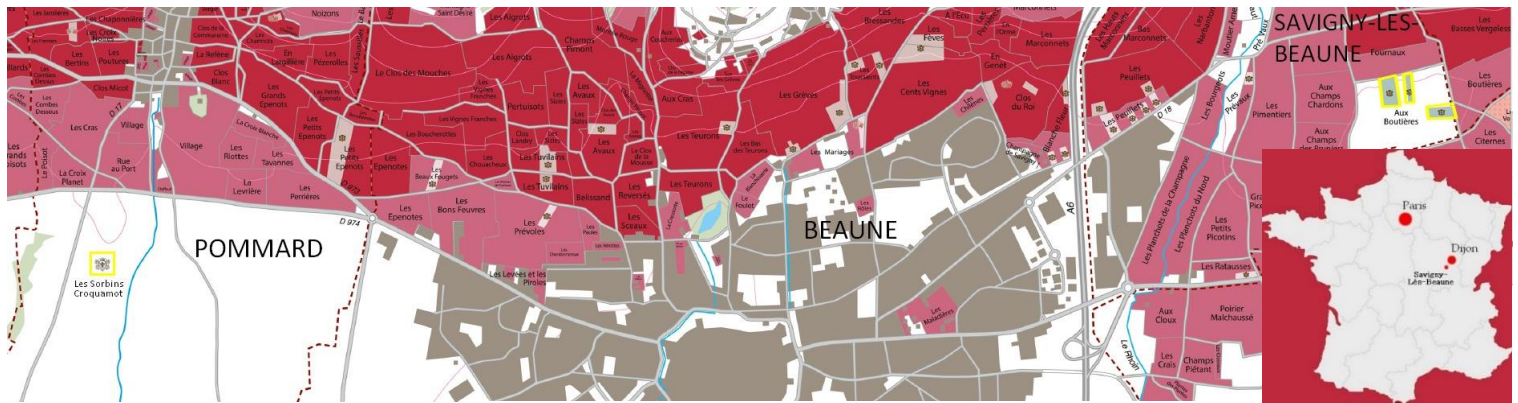


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE DU CHÂTEAU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Cette cuvée provient d'un assemblage de trois parcelles répartis sur les villages de Savigny-lès-Beaune et Pommard.

Nom des climats : Aux Boutières, Sorbins et Croquamot (Pommard)

Superficie exploitée par le domaine : 5.6 hectares

Superficie totale de l'appellation : 1 625 ha et 99 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun

Exposition : Sud

Localisation : bas de coteau, dans la plaine

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 (20%), en fûts de un à deux vins (30%) et en cuves inox, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 17 mois

DEGUSTATION

Un nez sur des jolies notes de fruits type groseille et cerise. La bouche est gourmande et juteuse avec une belle finale soyeuse.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 5 ans

