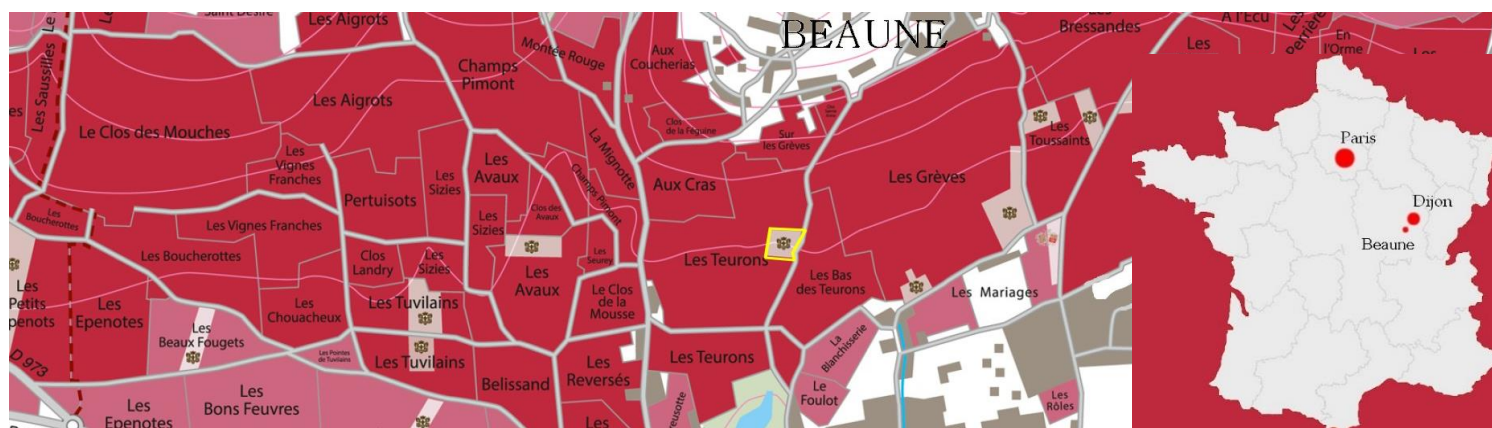


# FICHE CLIMAT

## BEAUNE-TEURONS 1<sup>ER</sup> CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Cette parcelle caillouteuse est protégée des vents et toujours très chaude. Les raisins arrivent à maturité plus vite qu'ailleurs, ce qui offre au Pinot Noir un des plus beaux terroirs de Beaune.

Nom du climat : Les Teurons

Superficie exploitée par le domaine : 53.97 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : sol argilo-calcaire composé de petits calcaires caillouteux

Exposition : plein Est

Localisation : bas 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

Élevage : 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 bouquet est puissant avec des notes d'épices et de fruits noirs croquants. Belle attaque en bouche. Un vin rond, bien charnu, d'une grande élégance et d'une belle longueur.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 10 ans

