



CHATEAU DE MEURSAULT

Meursault 1^{er} Cru Les Charmes



Vinification et élevage

La récolte manuelle est suivie d'un pressurage lent et progressif qui permet de sélectionner uniquement les jus les plus riches. Un débouillage statique d'une douzaine d'heures permet de clarifier les moûts qui ensuite, sont directement placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique.

Les parcelles sont pressées, vinifiées et élevées séparément pour permettre l'expression la plus complète de leur terroir. Un suivi méticuleux de chaque pièce est réalisé afin d'obtenir richesse, complexité et équilibre en fonction des caractéristiques de chaque millésime.

Les vins sont élevés en fûts de chêne neufs pour 35%, et en des fûts de un ou deux vins. Les fûts sont assemblés avant la mise en bouteille après un élevage de 15 à 18 mois.

Dégustation



Robe or jaune brillante.



Expressif avec des notes de fruits jaunes et un boisé grillé.



Fraîche, généreuse. Le gras des Charmes apporte beaucoup de volume et de longueur en bouche.

Température de service

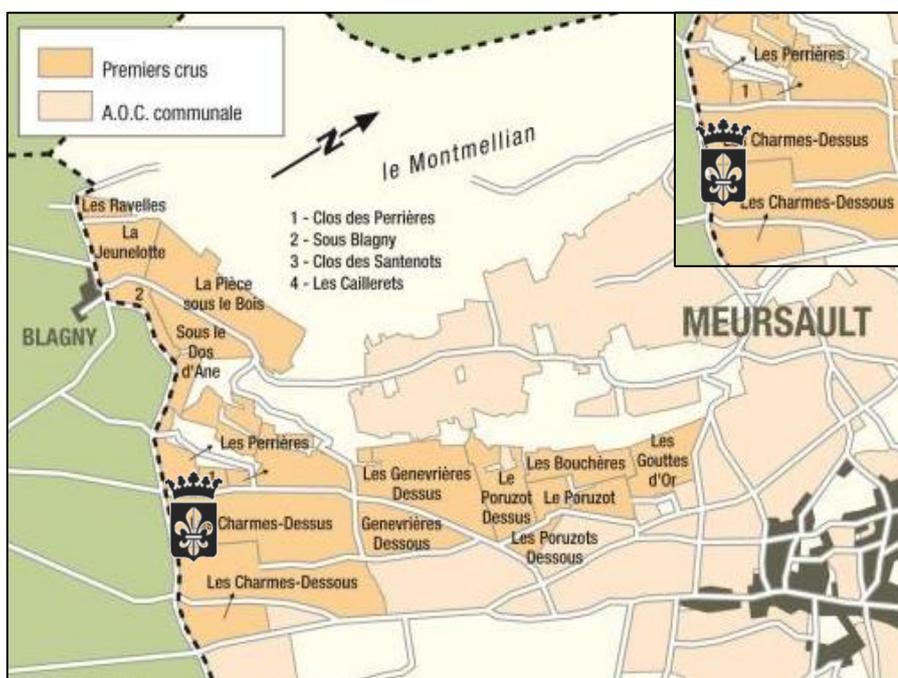
Entre 12° et 14° C

Durée de garde

De 7 à 15 ans

Accords Mets & Vin

Lotte à l'américaine, Homard Thermidor, Mousseline d'asperges, Vieux Comté ...



Parcelles : 6 parcelles d'âge moyen 40 ans et pour la plupart situées en haut du lieu-dit Charmes.

Surface totale : 4,7 ha

Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire dur du Jurassique et calcaire marneux.

Rendement autorisé : jusqu'à 45 hl à l'hectare.