



CHÂTEAU DE MEURSAULT

Meursault 1^{er} Cru Les Perrières

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 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.



Nez expressif avec des notes florales évoluant sur des arômes mûrs, boisés, et grillés.



La bouche est fraîche, ample et généreuse. La minéralité des Perrières apporte beaucoup de longueur.

Température de service

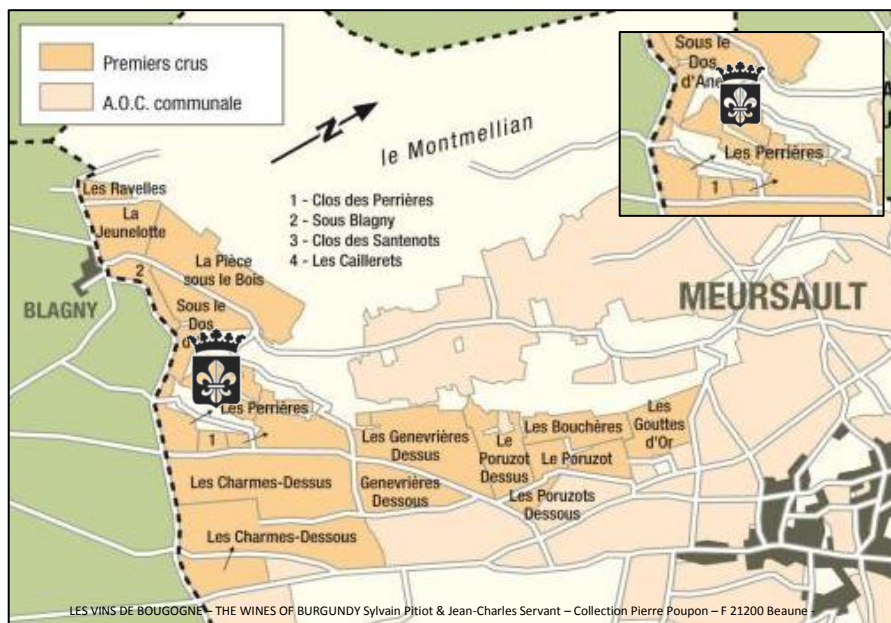
Entre 12° et 14° C

Durée de garde

Entre 7 et 15 ans

Accords Mets & Vin

Cassolette de Saint-Jacques, Gambas rôties, Californian rolls au saumon, Cantal ...



Parcelles : 2 parcelles situées en coteau sur les Perrières.

Surface totale : 1,1 ha

Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire dur du Jurassique

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