



CHÂTEAU DE MEURSAULT

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Canet

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 ou 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 dorée, intense et brillante.



Nez intense avec des notes florales très concentrées.



La bouche est ronde, équilibrée et complexe. On retrouve une belle longueur en bouche apportée par la minéralité du terroir.

Température de service

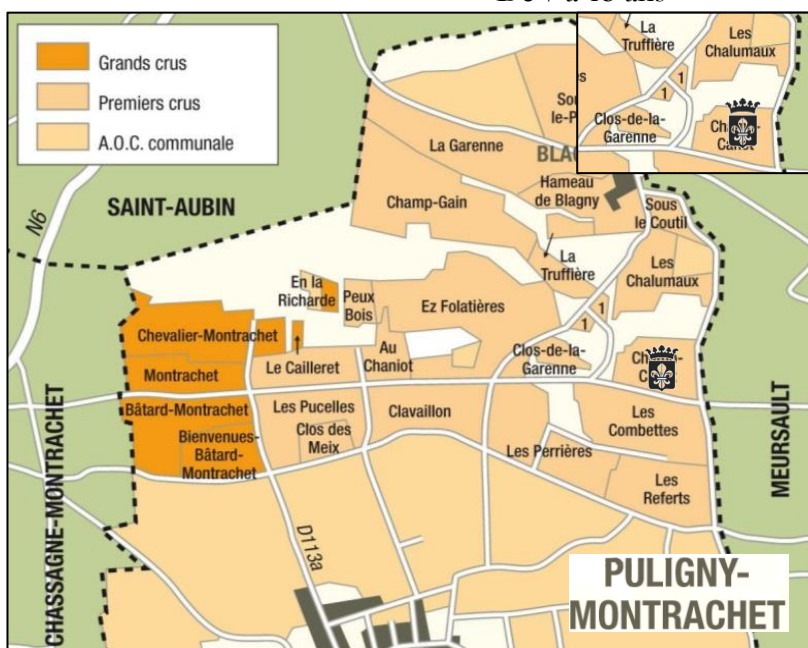
Entre 12° et 14° C

Durée de garde

De 7 à 15 ans

Accords Mets & Vin

Langoustines aux agrumes, foie gras en brioche, desserts aux poires, millefeuille à la vanille ...



LES VINS DE BOURGOGNE - THE WINES OF BURGUNDY Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant - Collection Pierre Poupon - F 21200 Beaune - Vignales

Parcelles : 2 parcelles situées en haut de coteaux avec des vignes plantées en 1960 et en 1988.

Surface totale : 58 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : Très caillouteux et calcaire

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