



CHÂTEAU DE MEURSAULT

Corton Grand Cru

Vinification et élevage

Une fois arrivée dans la cuverie, la récolte est triée manuellement, pour ne garder que les grappes saines et de qualité.

Après éraflage des grappes, jus, pulpe et peau sont mis en cuve pendant 15 à 18 jours durant lesquels s'effectue la macération préfermentaire à froid pendant 5 à 6 jours puis la fermentation alcoolique. Ces étapes sont ponctuées de plusieurs pigeages et remontages pour obtenir une macération complète et parfaite.

Après un pressurage pneumatique avec séparation des jus, le vin obtenu est élevé pendant environ 12 mois dans 40% de fûts neufs et 60% de fûts de un à deux vins.

Dégustation



Robe rubis profonde.

Le nez est très aromatique, porté sur les fruits rouges et les épices.

La bouche offre toute l'élégance aromatique et tannique des vins de

Corton avec une grande longueur et une finale très agréable.



Température de service

Entre 15° et 17°C

Durée de garde

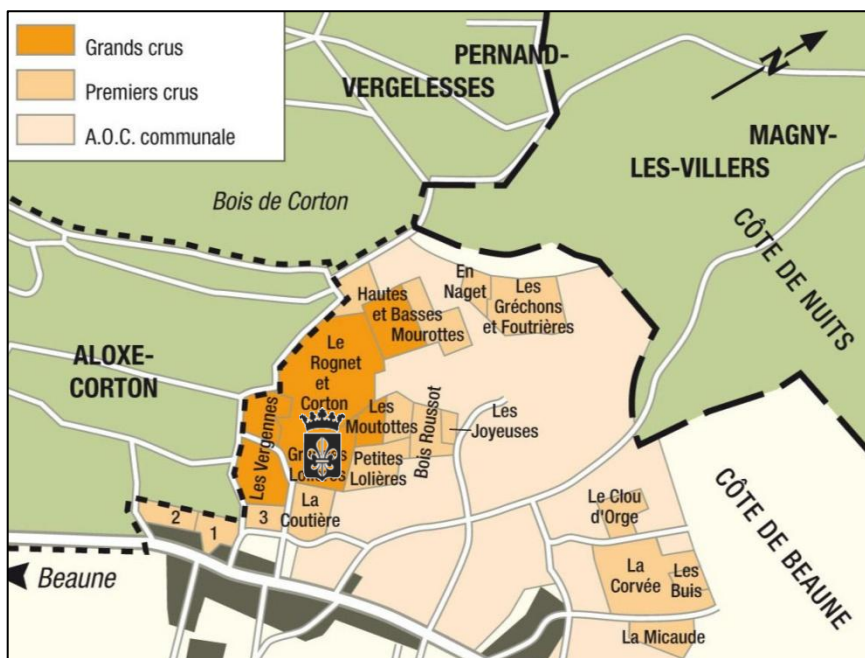
De 7 à 15 ans

Accords Mets & Vin

Canard sauvage aux aubergines grillées,

Mouton au curry, Mont d'or, Fourme

D'Ambert ...



Parcelle : La parcelle Rognet et Corton est située à mi-coteau sur la colline de Corton. Elle a été plantée en 1965.

Surface totale : 0,6 ha

Cépage : Pinot Noir

Sol : Brun calcaire, caillouteux, chaud et bien drainé.

Rendement autorisé : jusqu'à 35 hl à l'hectare.