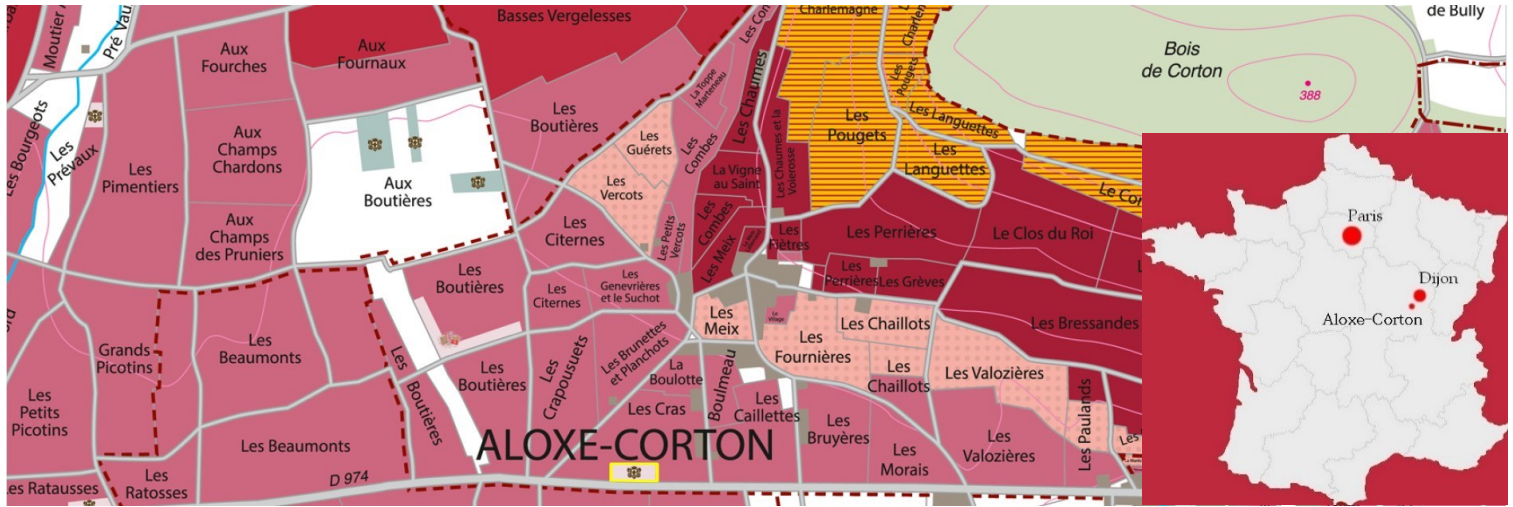


# FICHE CLIMAT

## ALOXE-CORTON



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Cette parcelle située au pied de la colline de Corton profite d'un bon ensoleillement et d'un bon matériel végétal pour produire de petits raisins toujours bien mûrs et concentrés.

Nom du climat : Les Cras

Superficie exploitée par le domaine : 41 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire bien équilibré

Exposition : Est - Sud/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

Elevage : en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 mois

### DEGUSTATION

Le sol qui l'a vu naître dévoile un Aloxé-Corton expressif au nez et bien constitué en bouche le tout avec rondeur. Flatteur avec une finale généreuse.

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

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 10 ans

