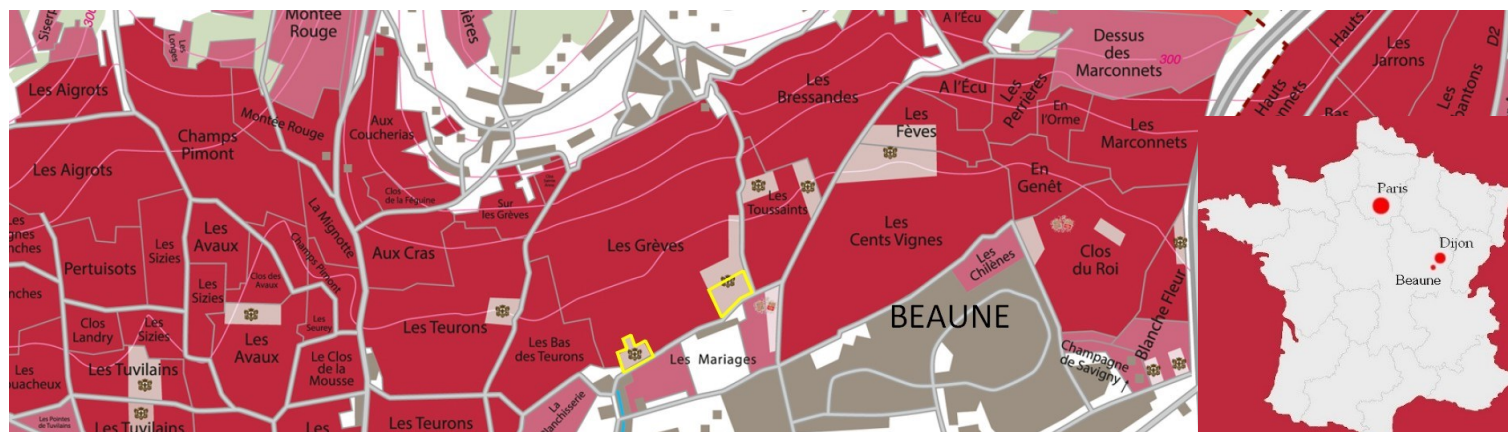


FICHE CLIMAT

BEAUNE-GREVES 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Grèves voulait dire en vieux français caillouteux. Cette terre bien drainée et très favorable à la culture de la vigne, donne un vin remarquable typique de Beaune.

Nom du climat : Les Grèves

Superficie exploitée par le domaine : 0.49 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : sol argilo-calcaire composé de chailles calcaires et de terres sablonneuses

Exposition : plein Est

Localisation : pied 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 (35%), en fûts de un à deux vins et en cuves inox, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le bouquet est puissant avec des notes de fruits rouges. La bouche est suave, sur le fruit doux et croquant, avec des tanins fondus et une finale longue et très précise.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 10 ans

