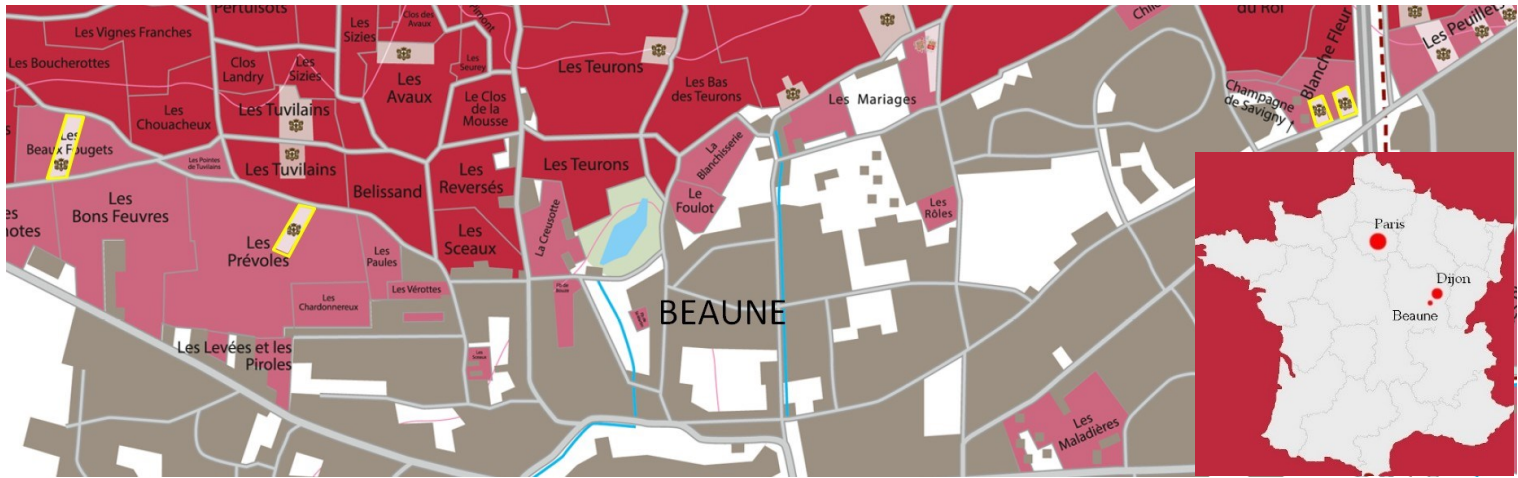


# FICHE CLIMAT

## BEAUNE



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Nom du climat : Les Beaux Fougets, Les Prévoles, Blanche Fleur

Superficie exploitée par le domaine : 1.1 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire caillouteux et sec (Blanche Fleur) et argilo-limoneux profond (Prévoles et Beaux Fougets).

Exposition : Sud

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

Élevage : en fûts neufs (33%) 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 nez porte sur des notes grillées et épicées. La bouche révèle un vin aux fruits bien croquants et aux tanins souples.

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

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 7 ans

