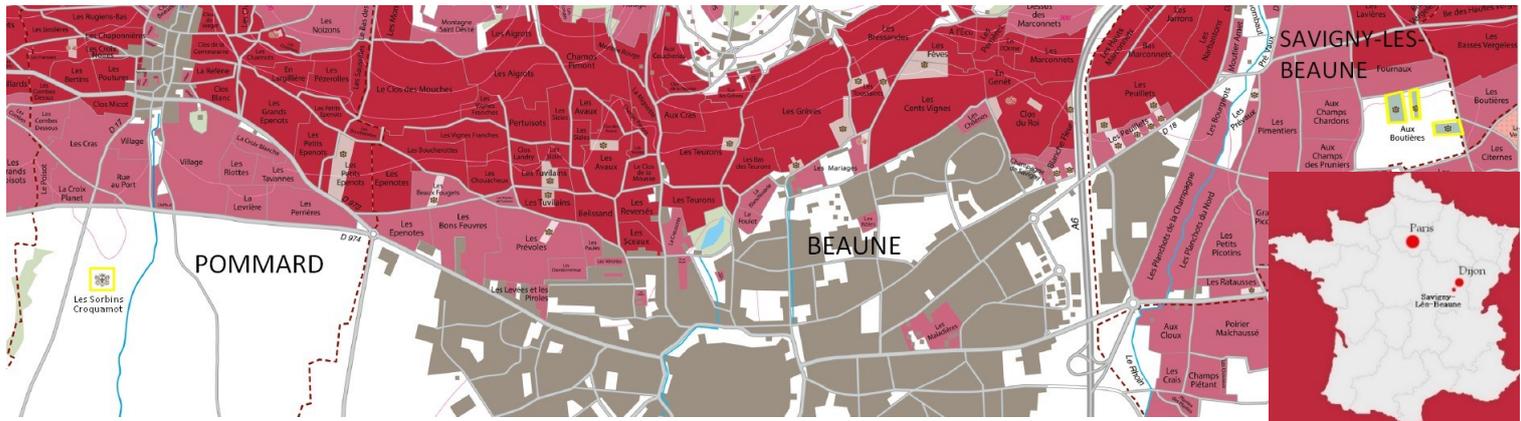


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE DU CHÂTEAU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Cette cuvée provient d'un assemblage de trois parcelles répartis sur les villages de Savigny-lès-Beaune et Pommard.

Nom des climats : Aux Boutières, Sorbins et Croquamoit (Pommard)

Superficie exploitée par le domaine : 5.6 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun

Exposition : Sud

Localisation : bas de coteau, dans la plaine

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 (20%), en fûts de un à deux vins (30%) et en cuves inox, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 17 mois

DEGUSTATION

Cette cuvée offre un Bourgogne ample et généreux avec des notes de fruits noirs. La bouche est ronde et gourmande avec une finale friande.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 5 ans

