

FICHE CLIMAT

MEURSAULT CLOS DES GRANDS CHARRONS

MONOPOLE



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Ce monopole du domaine est un des fers de lance de nos Meursault.

Nom du climat : Clos des Grands Charrons

Superficie exploitée par le domaine : 85 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique bien drainé

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu et haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débouillage statique, les moûts sont placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique

Elevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (35%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le nez est expressif avec des notes florales évoluant sur des arômes plus mûrs.

La bouche est bien construite et fine. La belle longueur fait découvrir la minéralité du terroir.

Température de service entre 12° et 14°C *Accords Mets & Vins* 🐟 🍷 🍷

Garde dès maintenant et jusqu'à 10 ans

