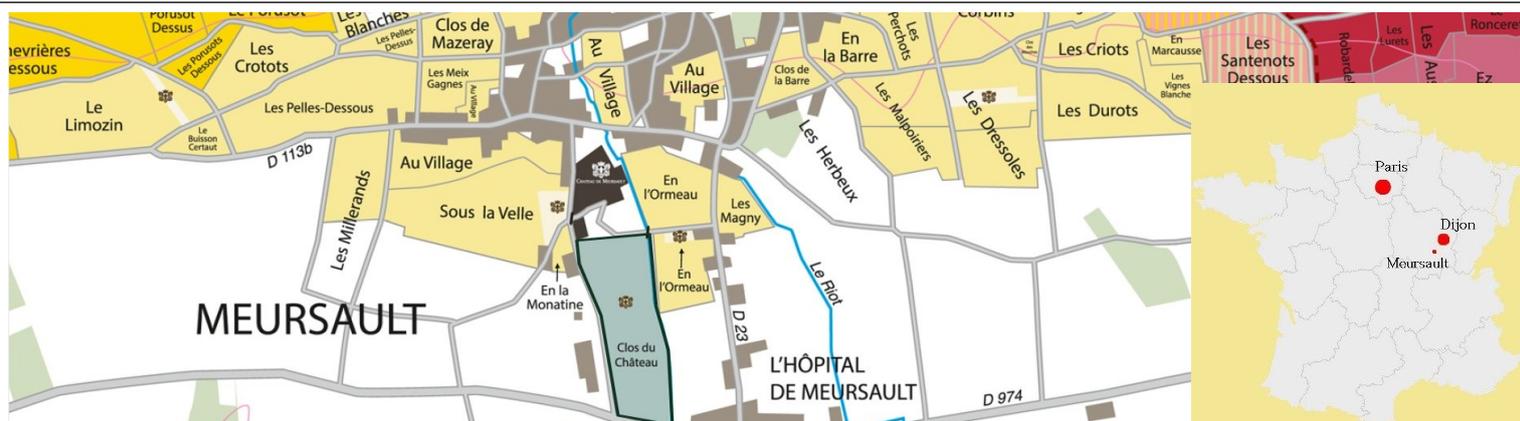


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE CLOS DU CHÂTEAU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Le Clos bénéficie d'une attention particulière parce qu'il est issu de quatre parcelles, situées dans le parc du Château. Véritable ambassadeur du domaine, ce vin est vinifié et élevé comme nos meilleurs Premiers Crus de Meursault.

Appellation : Bourgogne

Superficie exploitée par le domaine : 7.5 hectares cultivés en stratégie biologique depuis 2017

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire graveleux

Exposition : plein Est

Localisation : à plat, parc du Château de Meursault

VINIFICATION ET ELEVAGE

La récolte est suivie d'un pressurage lent et progressif qui permet de sélectionner uniquement les jus les plus riches.

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

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (20%), en fûts de chêne de un à deux vins et en cuves inox

Durée de l'élevage : 15 mois

DEGUSTATION

Le nez est expressif à travers des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de pain beurré. La bouche est minérale et fine. Un boisé délicat apporte de la longueur tout en gardant un bel équilibre.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 7 ans



Château de Meursault – Rue du Moulin Foulot 21190 Meursault

Tel : +33 (0)3 80 26 22 75 – domaine@chateau-meursault.com – www.chateau-meursault.com