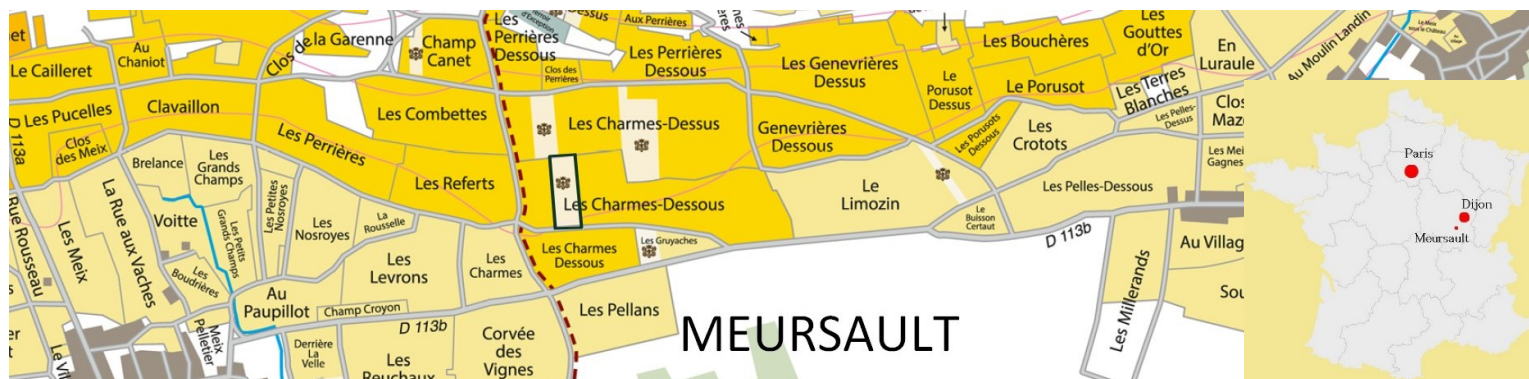


FICHE CLIMAT

MEURSAULT-CHARMES 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Charmes Dessous

Superficie exploitée par le domaine : 1.6 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique et calcaire marneux

Exposition : Est

Localisation : début de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Notre chef de cave, réalise un suivi méticuleux de chaque pièce afin d'obtenir richesse, complexité et équilibre en fonction des caractéristiques de chaque millésime.

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

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

Elevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (33%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Un grand vin au nez complexe et fin, ouvert sur des notes de fruits jaunes et de pain grillé. La bouche se montre dense et riche avec des subtiles notes boisées apportées par l'élevage de 18 mois en fût de chêne.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 15 ans

