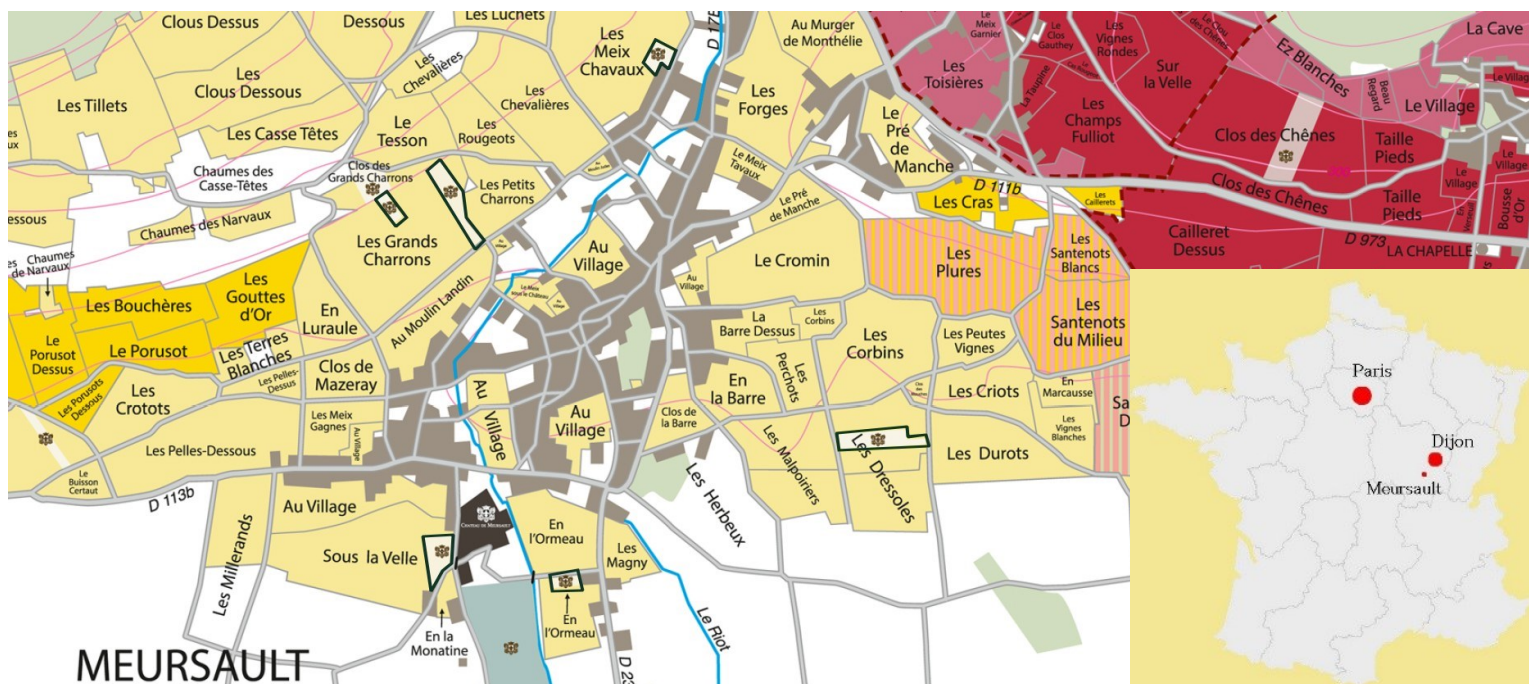


# FICHE CLIMAT

## MEURSAULT DU CHÂTEAU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Ce Meursault du Château est issu d'un assemblage de cinq parcelles sur le terroir de Meursault.

Nom des climats : Les Grands Charrons, Les Meix Chavaux, Les Drossoles, En l'Ormeau, Sous la Velle

Superficie exploitée par le domaine : 2.8 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire, caillouteux (Les Grands Charrons), alluvions calcaires, bruns calciques

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas et milieu de coteau

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les parcelles sont pressées, vinifiées et élevées séparément pour permettre l'expression la plus complète de leur terroir.

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 : 12 à 15 mois

### DEGUSTATION

Le nez s'exprime sur des saveurs florales et des notes de petits fruits jaunes. La bouche est ronde, équilibrée et complexe. On retrouve une bonne longueur apportée par la minéralité des différents terroirs.

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

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 7 ans

