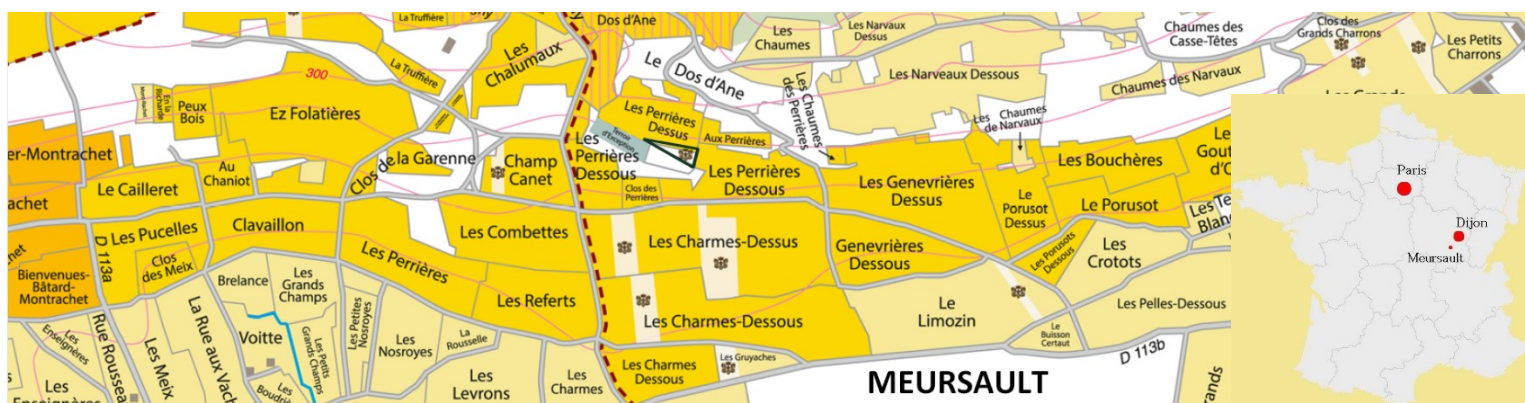


FICHE CLIMAT

MEURSAULT-PERRIERES 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Véritable fleuron du Château, ce Premier Cru est issu de l'une des plus belles parcelles du domaine.

Nom du climat : Les Perrières-Dessus

Superficie exploitée par le domaine : 1.12 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu de coteau en forte pente (45°)

VINIFICATION ET ELEVAGE

Dans cette parcelle, les deux vignes plantées en 1995 et 2000 sont vendangées et vinifiées séparément afin d'obtenir le meilleur de chacune d'elles, avant que le chef de cave ne réalise l'assemblage à partir des meilleures pièces.

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débourage 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 19 mois

DEGUSTATION

Le nez est expressif avec des notes évoluant sur des arômes mûrs, boisés et grillés. La bouche est fraîche, ample et généreuse. La minéralité des Perrières apporte beaucoup de longueur.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 15 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