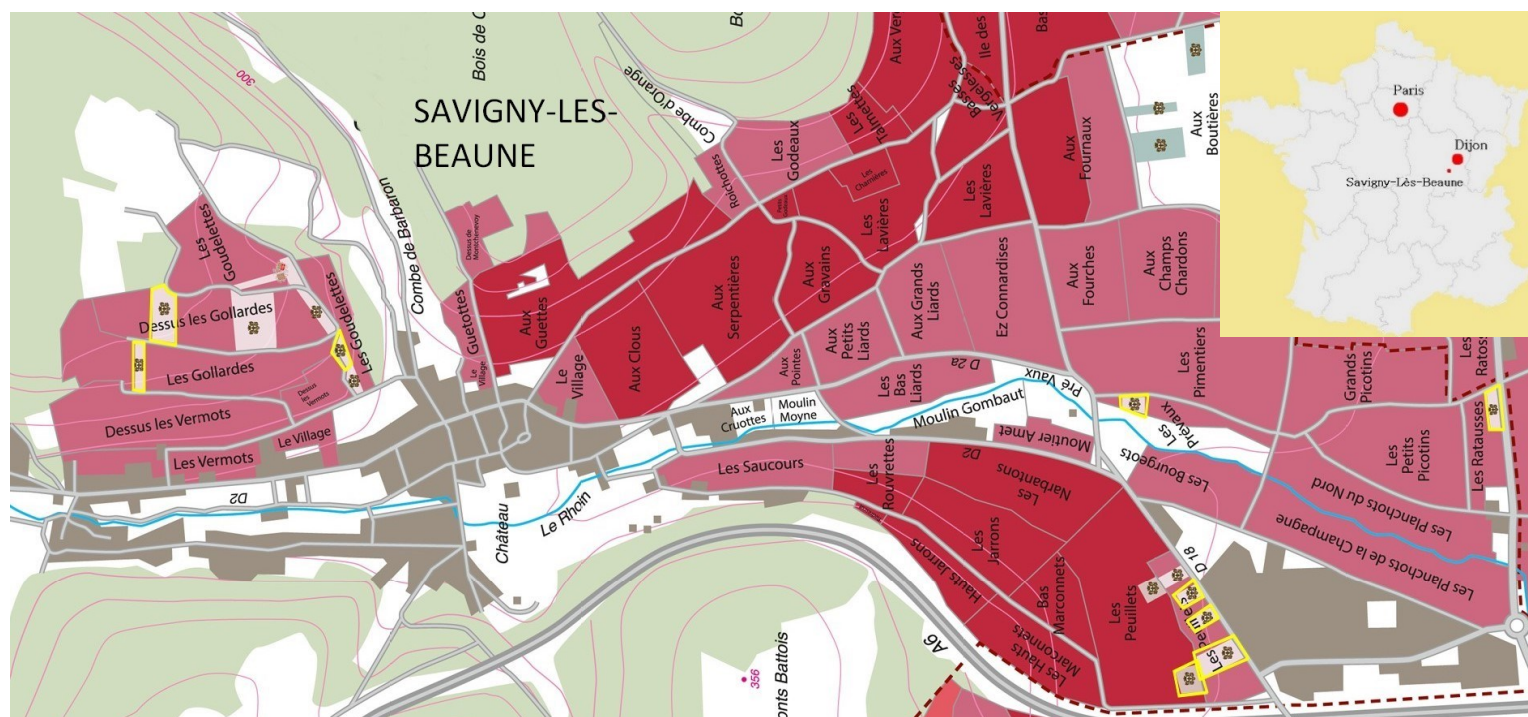


FICHE CLIMAT

SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom des climats : Les Peuillets, Les Gollardes, Les Goudelettes, Les Prevaux, Les Ratausses

Superficie exploitée par le domaine : 2.6 hectares

Cépage: Chardonnay

Sol : argilo-sableux très caillouteux (Les Peuillets), argilo-calcaire caillouteux (Gollardes-Goudelettes), calcaire brun sableux et caillouteux (Prevaux-Ratausses)

Exposition : Est - Sud (Gollardes-Goudelettes)

Localisation : haut de coteau (Gollardes, Goudelettes), plaine (Prevaux, Ratausses)

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

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

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 (20%), en fûts de chêne de un à deux vins et en cuves inox

Durée de l'élevage : 12 à 15 mois

DEGUSTATION

Un bouquet caractéristique aux arômes de fruits exotiques et aux notes boisées. La bouche onctueuse et consistante apporte également beaucoup de fraîcheur.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 3 ans

