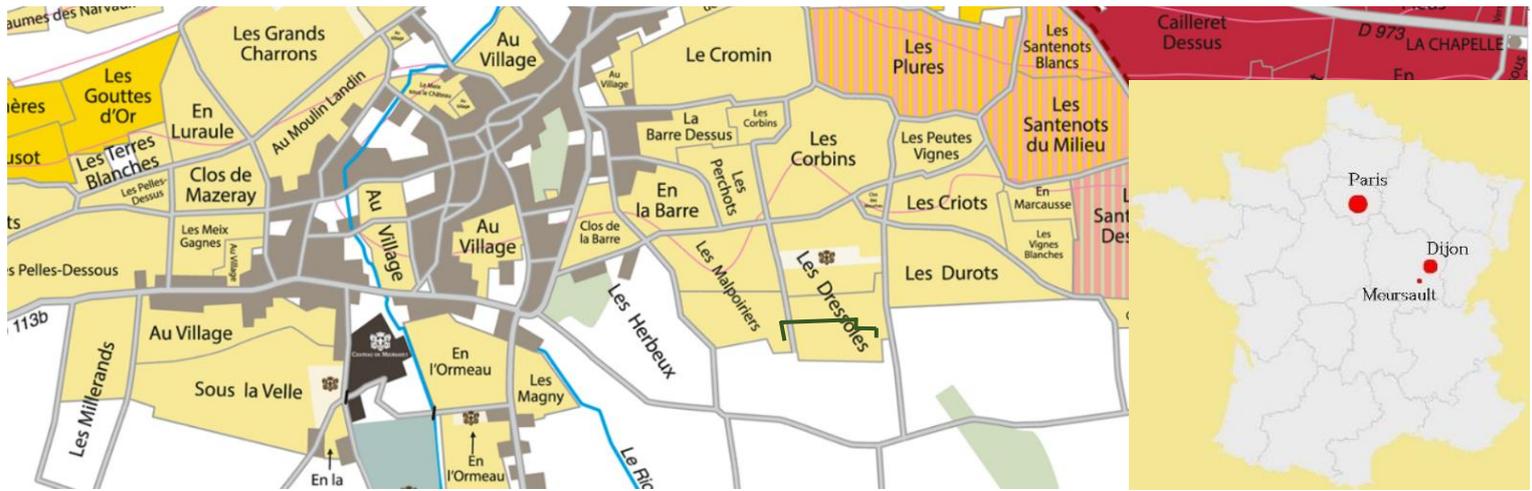


FICHE CLIMAT

MEURSAULT LES DRESSOLES



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Dressoles

Superficie exploitée par le domaine : 91.9 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Exposition : Sud

Localisation : début de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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 (30%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

La bouche est ample et grasse. Une belle tension lui apporte de la longueur.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

