

# FICHE CLIMAT

## BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Ce Beaune 1<sup>er</sup> Cru est issu de l'assemblage de trois parcelles du terroir de Beaune.

Nom des climats : Les Tuveillains, Les Avaux

Superficie exploitée par le domaine : 2.4 hectares

Superficie totale de l'appellation : 270 hectares et 16 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire profond (Les Tuveillains), argilo-calcaire peu profond (Les Avaux)

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : début et milieu de coteau

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Élevage : en fûts neufs (35%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 mois

### DEGUSTATION

Le nez est intense avec des notes de fruits mûrs et de torrification. En bouche, on retrouve un vin typique du terroir de Beaune entre fraîcheur, notes de fruits rouges et caractère.

*Température de service* entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins*

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 10 ans

