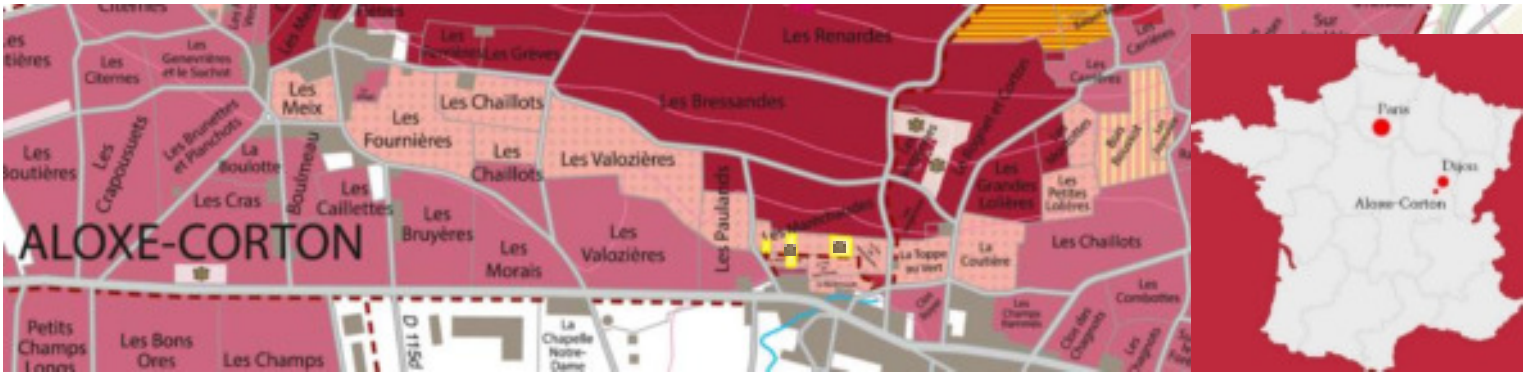
FICHE CLIMAT

ALOXE CORTON PREMIER CRU LES MARECHAUDES

CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Maréchaudes

Superficie exploitée par le domaine : 70 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire

Exposition : Est – Sud/Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle

Vinification : après éraflage des grappes, les baies 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

Elevage : 35 % en fûts neufs, 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 mois

DEGUSTATION

Ce superbe climat d'Aloxe-Corton Premier Cru donne des vins bien équilibrés entre densité et fraîcheur. Le nez s'ouvre petit à petit au cours de l'aération sur des arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes fraîches. Belle longueur en bouche sur des notes boisées.

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

À consommer de préférence entre 3 et 10 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