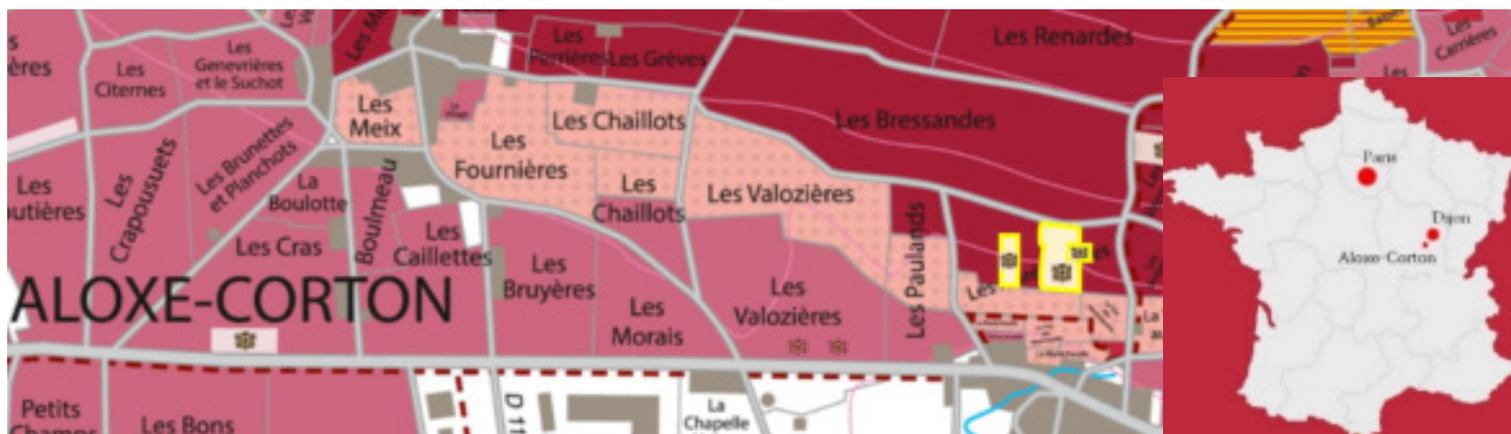


FICHE CLIMAT

CORTON GRAND CRU LES MARECHAUDES



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Maréchaudes

Superficie exploitée par le domaine : 1,5 hectare

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : milieu 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

Élevage : en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 16 mois

DEGUSTATION

Ce Grand Cru réputé offre un nez avec des notes de fruits noirs comme la mûre ou le cassis. Il possède une bouche, puissante, généreuse et bien structurée avec des tanins soyeux. Belle longueur.

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

À consommer de préférence entre 5 et 15 ans

