

# FICHE CLIMAT

## MEURSAULT CLOS DES GRANDS CHARRONS



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Ce monopole du domaine est un des fers de lance de nos Meursault.

Nom du climat : Clos des Grands Charrons

Superficie exploitée par le domaine : 85 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique bien drainé

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu et haut 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 (35%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

### DEGUSTATION

Le nez s'exprime sur des fines notes boisées et fumées. La bouche est large, avec du gras, des notes beurrés et une finale sur la douceur.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 10 ans

