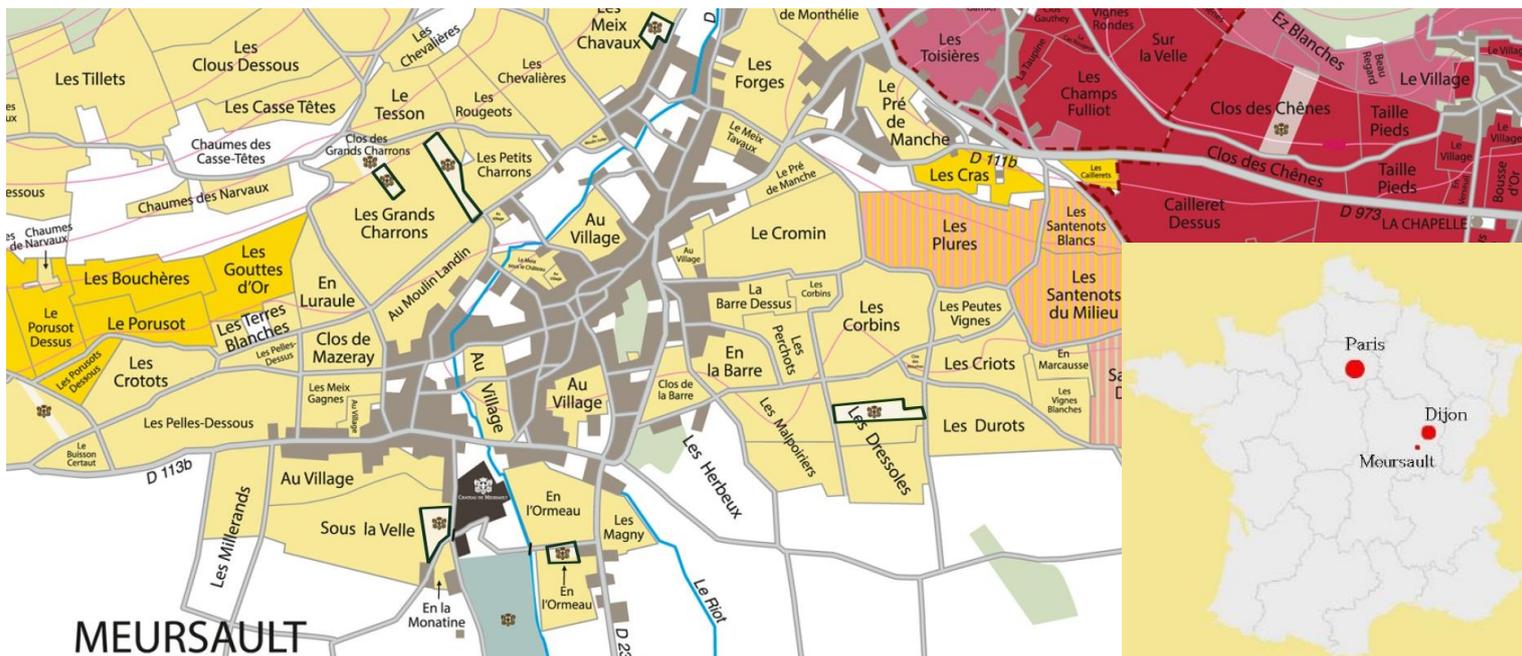


FICHE CLIMAT

MEURSAULT DU CHÂTEAU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Ce Meursault du Château est issu d'un assemblage de cinq parcelles sur le terroir de Meursault.

Nom des climats : Les Grands Charrons, Les Meix Chavaux, En l'Ormeau, Sous la Velle

Superficie exploitée par le domaine : 2.8 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire, caillouteux (Les Grands Charrons), alluvions calcaires, bruns calciques

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas et milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les parcelles sont pressées, vinifiées et élevées séparément pour permettre l'expression la plus complète de leur terroir.

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débordage 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 : 12 à 15 mois

DEGUSTATION

Le nez est profond avec un élevage noble. Ce Meursault du Château possède un beau volume en bouche, avec une belle chair et de la douceur en finale.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 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