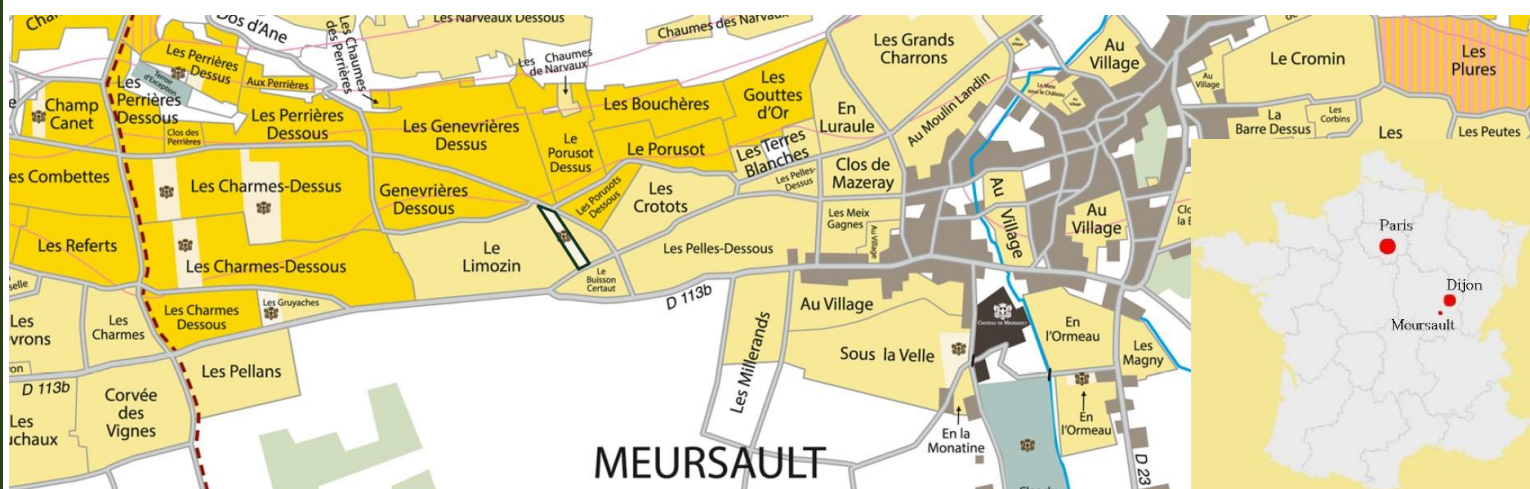


FICHE CLIMAT

MEURSAULT LE LIMOZIN



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Le Limozin

Superficie exploitée par le domaine : 53 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire bien drainant, composé d'éboulis calcaires du Jurassique

Exposition : Est

Localisation : début et milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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 (30%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Ce Meursault Le Limozin séduit par ses notes de fleurs blanches et d'accacia ; La bouche est ample, ronde et dispose d'une belle longueur.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

