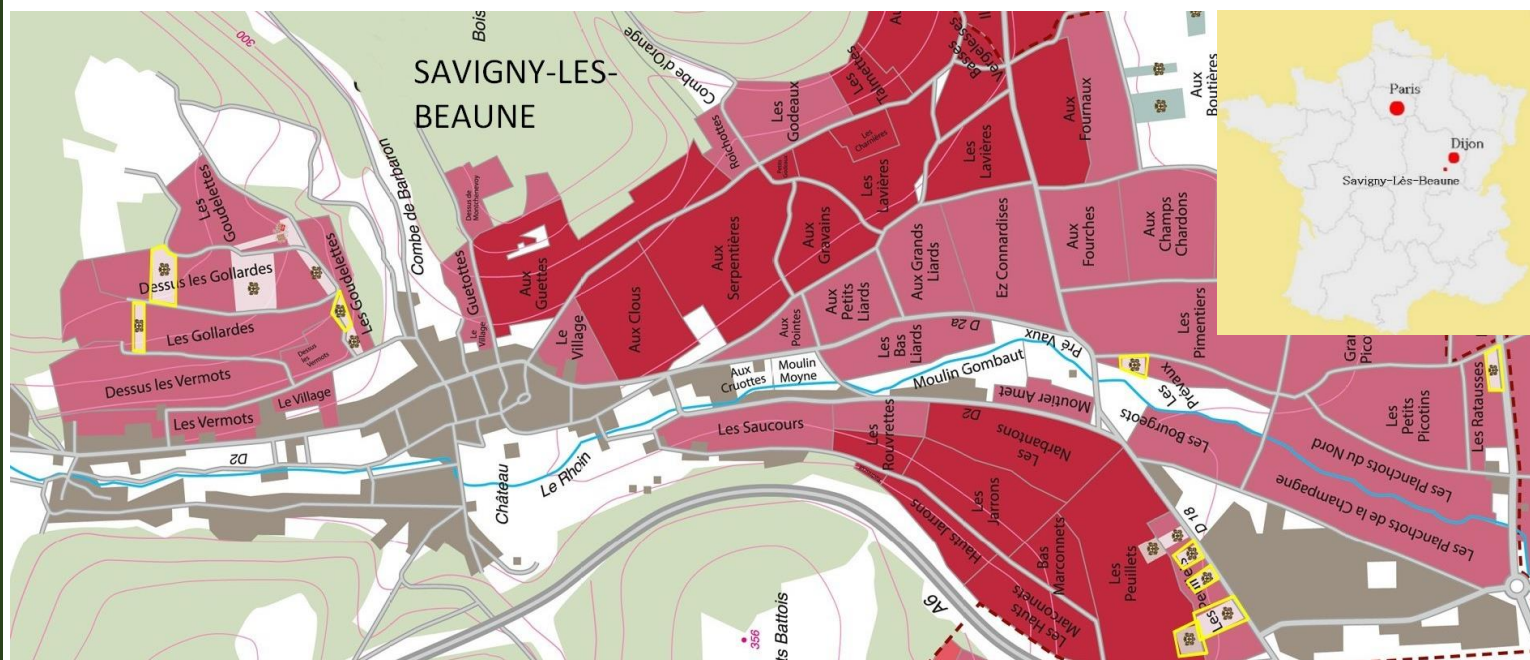


# FICHE CLIMAT

## SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Nom des climats : Les Peuillets, Les Gollardes, Les Goudelettes, Les Prevaux, Les Ratausses

Superficie exploitée par le domaine : 2.6 hectares

Cépage: Chardonnay

Sol : argilo-sableux très caillouteux (Les Peuillets), argilo-calcaire caillouteux (Gollardes-Goudelettes), calcaire brun sableux et caillouteux (Prevaux-Ratausses)

Exposition : Est - Sud (Gollardes-Goudelettes)

Localisation : haut de coteau (Gollardes, Goudelettes), plaine (Prevaux, Ratausses)

### VINIFICATION ET ELEVAGE

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

La récolte est suivie d'un pressurage lent et progressif qui permet de sélectionner uniquement les jus les plus riches.

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 (20%), en fûts de chêne de un à deux vins et en cuves inox

Durée de l'élevage : 12 à 15 mois

### DEGUSTATION

Les notes de fruits jaunes citronnés de ce Savigny-Lès-Beaune se mêlent à des arômes de pain grillé.

La bouche fraîche et onctueuse présente un beau volume et une belle tension.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 3 ans

