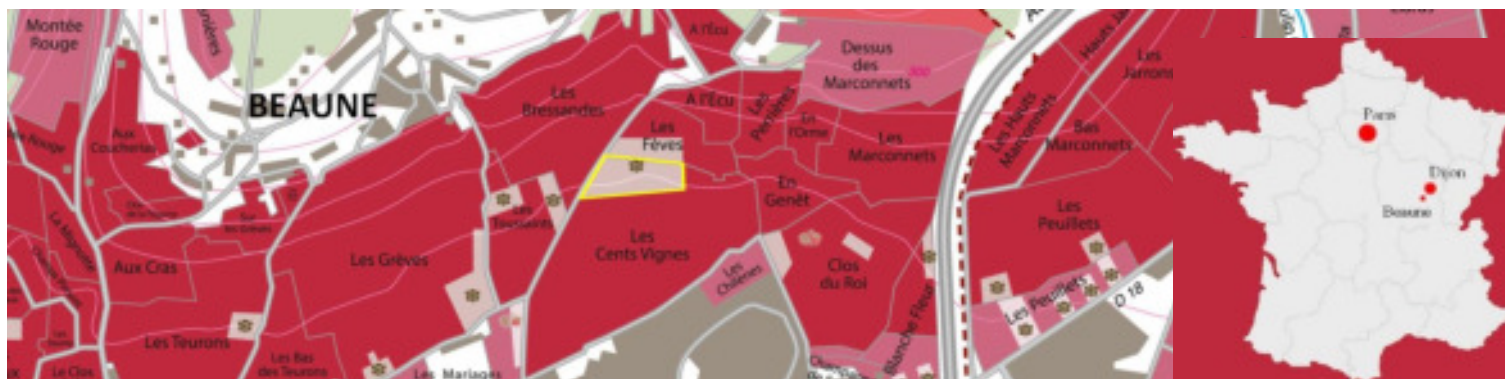


FICHE CLIMAT

BEAUNE LES CENT-VIGNES 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Le lieu-dit Cents Vignes a une histoire très ancienne puisqu'on retrouve des traces écrites dès 1251 sous l'orthographe « Sanvignes ». Ce terroir daterait de l'époque Gallo-Romaine.

Nom du climat : Les Cents Vignes

Superficie exploitée par le domaine : 1.95 ha

Cépage : Pinot Noir

Sol : sol argilo-calcaire sablonneux

Exposition : plein Est

Localisation : début de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines 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

Elevage : en fûts neufs (35%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 12 à 15 mois

DEGUSTATION

Le nez dégage de puissants arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise. En bouche, il montre une texture charnue et une grande puissance aromatique. Belle longueur en bouche accompagnée par des tanins soyeux.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

