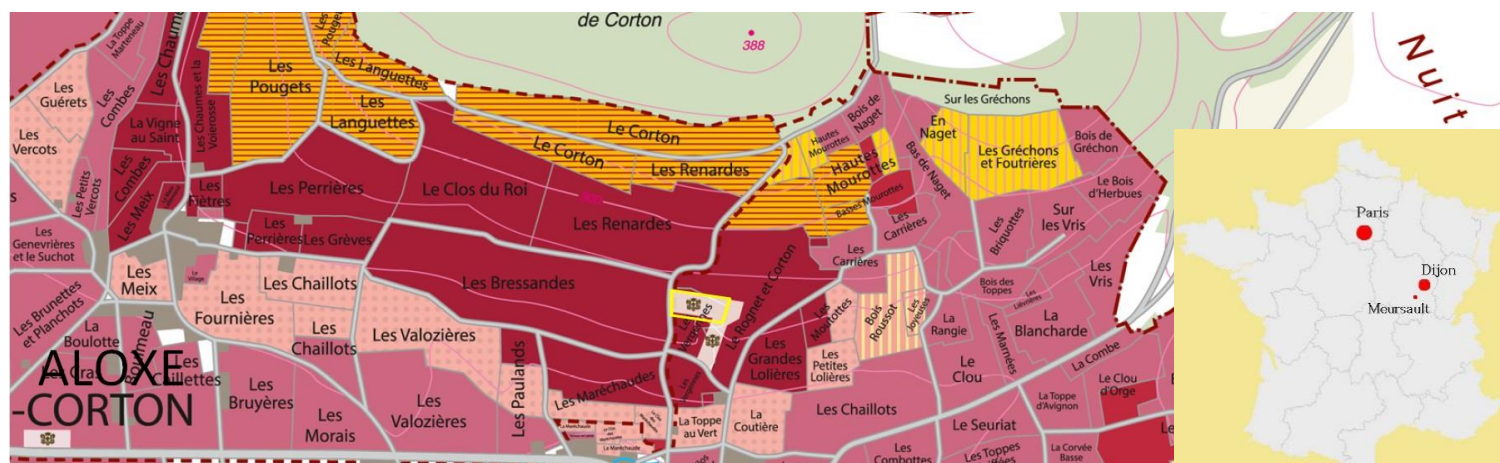


FICHE CLIMAT

CORTON-VERGENNES GRAND CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Cette parcelle est située sur une ancienne carrière de la colline de Corton. Son sol très léger et caillouteux lui permet de mieux diffuser la chaleur absorbée.

Nom du climat : Les Vergennes

Superficie exploitée par le domaine : 18.20 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire très caillouteux formé d'éboulis calcaire du Jurassique

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle

Vinification : après un débouillage statique, les moûts sont placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique

Elevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le nez est ouvert sur les fruits jaunes avec un boisé discret. En bouche il se montre gras, charnu, alliant puissance et finesse. Un vin harmonieux, bâti pour la garde et les mets les plus raffinés.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 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