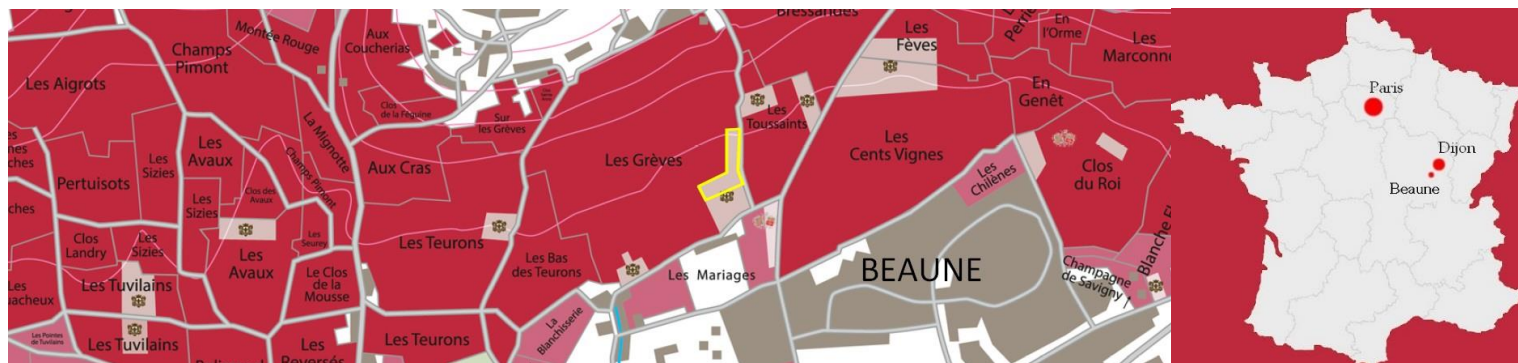


# FICHE CLIMAT

## BEAUNE-GREVES LES TROIS JOURNAUX 1<sup>ER</sup> CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Ce terroir tire son nom du sol qui forme un ensemble fait de petites chailles calcaires et de terres sablonneuses. Un journal (0.33 hectares) représente la surface de travail qu'un cheval peut réaliser en une journée.

Nom du climat : Les Grèves

Superficie exploitée par le domaine : 0.49 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire très graveleux, presque sableux

Exposition : plein Est

Localisation : milieu de coteau

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Le premier millésime a été vinifié en 2015.

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

Élevage : en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 16 à 18 mois

### DEGUSTATION

Le nez intense et racé évoque des saveurs mûres de fleurs et de fruits rouges. Ce Premier Cru généreux s'exprime en bouche à travers une belle longueur mêlant l'élégance et la complexité du terroir.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 15 ans

