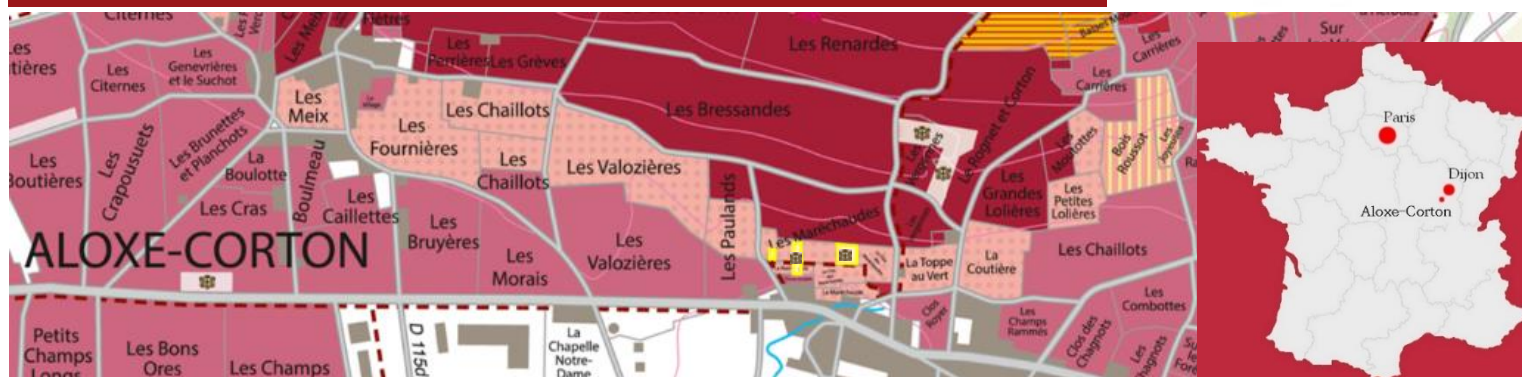


FICHE CLIMAT

ALOXE CORTON PREMIER CRU LES MARECHAUDES



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Maréchaudes

Superficie exploitée par le domaine : 70 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle

Vinification : après éraflage des grappes, les baies 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 : 35 % en fûts neufs, 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 mois

DEGUSTATION

Ce superbe climat d'Aloxe-Corton Premier Cru donne des vins bien équilibrés entre densité et fraîcheur. Le nez s'ouvre petit à petit au cours de l'aération sur des arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes fraîches. Belle longueur en bouche sur des notes boisées.

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

À consommer de préférence entre 3 et 10 ans

