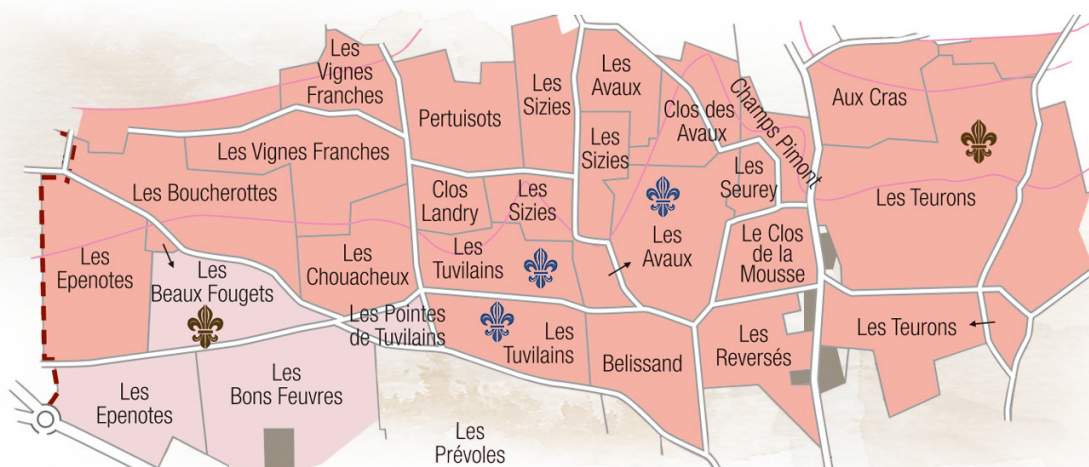




CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU



BEAUNE

CLIMAT & TERROIR

Assemblage de plusieurs Climats : Blanches Fleurs, Clos du Roi, Teurons, Avaux et Fèves.

Superficie exploitée : 2,4 hectares

Appellation : Beaune

Sol : argilo-calcaire profond et argilo-calcaire peu profond

Cépage : Pinot noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : début et milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage 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. Elevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %) et en fûts de un vin et de deux vins.

DÉGUSTATION

Nez intense avec des notes de fruits mûrs et de torréfaction. Bouche bien équilibrée entre fraîcheur, tanins et fruité.

Accords mets & vins : Magret de canard grillé, viandes rouges grillées

Garde & conservation : 7 à 10 ans

