



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BOURGOGNE DU CHÂTEAU



CLIMAT & TERROIR

Assemblage de trois parcelles réparties sur les villages de Savigny-lès-Beaune et Pommard.

Superficie exploitée : 5,6 hectares

Appellation : Bourgogne

Sol : argilo-calcaire brun

Cépage : Pinot noir

Exposition : Sud

Localisation : aux Boutières,
Sorbins et Croquamot
(Pommard)

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 mois en fûts neufs (20%), fûts de un à deux vins (30%) et en cuves inox.

DÉGUSTATION

Jolies notes de fruits rouges groseille et cerise. Bouche gourmande et juteuse avec une belle finale soyeuse.

Accords mets & vins : Viandes grillées ou en sauce

Garde & conservation : 3 à 5 ans

