



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU FÈVES



CLIMAT & TERROIR

Climat qui se caractérise par la finesse et le remarquable équilibre de ses vins.

Superficie exploitée : 61 ares

Appellation : Beaune Premier Cru

Sol : argilo-calcaire, caillouteux et sablonneux

Cépage : Pinot noir

Exposition : Sud

Localisation : 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 mois à 18 mois en fûts neufs (35%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Arômes intenses de petits fruits noirs et de boisé. Bouche riche, fraîche, harmonieuse, précédant une longue finale sur des notes élégantes de terroir.

Accords mets & vins : Côte de bœuf, fromages affinés

Garde & conservation : 12 à 15 ans

