



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



CLIMAT & TERROIR

Au Nord de la Côte, le vignoble de Savigny-Lès-Beaune est un terroir assez tardif qui produit des blancs très frais.

Superficie exploitée : 2,6 hectares
Appellation : Savigny-Lès-Beaune
Sol : argilo-calcaire caillouteux

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud-Est
Localisation : haut de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Les notes de fruits jaunes citronnés se mêlent à des arômes de pain grillé. La bouche fraîche et onctueuse présente un beau volume et une belle tension.

Accords mets & vins : Jambon persillé, ravioles de champignons, plateau de fruits de mer

Garde & conservation : 3 à 5 ans

