



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT ALOXE-CORTON PREMIER CRU LES MARÉCHAUDES



CLIMAT & TERROIR

Ce superbe climat d'Aloxe-Corton Premier Cru qui donne des vins bien équilibrés entre densité et fraîcheur.

Superficie exploitée : 70 ares

Appellation : Aloxe-Corton
Premier Cru

Sol : argilo-calcaire

Cépage : Pinot noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %), 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins.

DÉGUSTATION

Nez s'ouvrant 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.

Accords mets & vins : Viandes rouges, tartine d'époisses

Garde & conservation : 12 à 15 ans

