



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT
ALOXE-CORTON



CLIMAT & TERROIR

41 ares sur le lieu-dit les Cras, au pied de la colline de Corton. Parcelle profitant d'un bon ensoleillement et d'un bon matériel végétal pour produire de petits raisins toujours bien mûrs et concentrés.

Superficie exploitée : 41 ares

Appellation : Aloxé-Corton

Sol : argilo-calcaire bien équilibré

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 sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Expressif au nez et bien constitué en bouche, le tout avec rondeur. Flatteur avec une finale généreuse.

Accords mets & vins : Bœuf braisé, tajines, gibiers à poils

Garde & conservation : 7 à 10 ans

