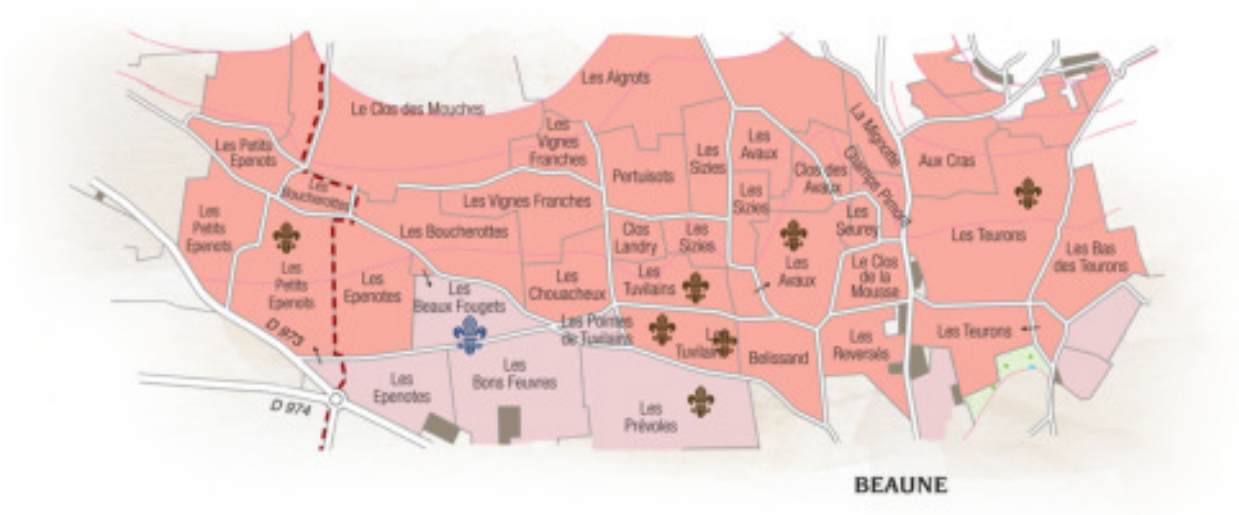
Château de Meursault

FICHE CLIMAT
BEAUNE BEAUFOUGETS



CLIMAT & TERROIR

Le climat se trouve juste en dessous des Premiers Crus de Beaune, tout près de la limite avec Pommard.

Superficie exploitée : 20,82 ares
Appellation : Beaune
Sol : argilo-calcaire légér, graveleux
Cépage : Chardonnay
Exposition : Est
Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 mois en fût de chêne, 25% fût neuf, fûts d'un ou deux vins. Pendant les 6 premiers mois, bâtonnage des lies toutes les deux semaines afin d'apporter richesse et complexité.

DÉGUSTATION

Nez précis qui évoque les fruits blancs avec quelques touches florales. La bouche est ample et fraîche avec une finale précise.

Accords mets & vins : Tajine de veau aux pommes de terre et olives, poisson de rivière

Garde & conservation : 3 à 5 ans