



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU BLANCHES FLEURS



CLIMAT & TERROIR

Située au nord de l'appellation Beaune, le nom du lieu-dit évoque les arbres fruitiers jadis exploités sur ces pentes qui se couvraient de fleurs blanches au moment de la floraison.

Superficie exploitée : 83,67 ares
Appellation : Beaune Premier Cru
Sol : argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay
Exposition : Est / Sud-Est
Localisation : début de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 15 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 15 à 18 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

Robe or et cristalline. Bouquet intense aux senteurs de fleurs mêlées de notes fruitées, vanillées et briochées. Finale persistante et élégante donne à ce vin une grande opulence.

Accords mets & vins : Volaille et veau en sauce crémée, poissons grillés, fromages tel que le Cîteaux

Garde & conservation : 7 à 10 ans

