



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU FÈVES



### CLIMAT & TERROIR

Climat qui se caractérise par la finesse et le remarquable équilibre de ses vins.

**Superficie exploitée :** 61 ares

**Appellation :** Beaune Premier Cru

**Sol :** argilo-calcaire, caillouteux et sablonneux

**Cépage :** Pinot noir

**Exposition :** Sud

**Localisation :** milieu 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. Élevage sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

### DÉGUSTATION

Arômes intenses de petits fruits noirs et de boisé. Bouche riche, fraîche, harmonieuse, précédant une longue finale sur des notes élégantes de terroir.

**Accords mets & vins :** Côte de bœuf, fromages affinés

**Garde & conservation :** 12 à 15 ans

