



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU GRÈVES LES TROIS JOURNAUX



### CLIMAT & TERROIR

Au coeur des Grèves, la surface de cette parcelle représente 3 journées de travail qu'un cheval peut réaliser.

**Superficie exploitée :** 1 hectare  
**Appellation :** Beaune Premier Cru  
**Sol :** argilo-calcaire très graveleux, presque sableux

**Cépage :** Pinot noir  
**Exposition :** plein Est  
**Localisation :** milieu de coteau

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage des grappes, les baies sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Elevage de 16 mois à 18 mois en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins.

### DÉGUSTATION

Nez ouvert sur les fruits rouges frais accompagné d'un boisé vanillé. Sa bouche élégante est équilibrée, toute en finesse avec des tanins présents, soyeux et délicats.

**Accords mets & vins :** Perdrix normande, Oignons farcis au veau, Confit de canard, Terrine d'agneau

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

