



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

