



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU LES-CENT-VIGNES



CLIMAT & TERROIR

Nom venant de «EN SANVIGNES», village bourg, datant de l'époque gallo-romaine. Les vignes autour portèrent ce nom qui se transforma en «CENT VIGNES».

Superficie exploitée : 1,95 hectares

Appellation : Beaune Premier Cru

Sol : argilo-calcaire sablonneux

Cépage : Pinot noir

Exposition : plein Est

Localisation : début 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

Nez sur de puissants arômes de fruits rouges comme la cerise. Texture charnue, tanins soyeux et belle longueur en bouche.

Accords mets & vins : Risotto aux petits pois, carré d'agneau

Garde & conservation : 12 à 15 ans

