



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU TOUSSAINTS



### CLIMAT & TERROIR

Issu d'une très belle parcelle située à mi-coteau entre les Fèves et les Grèves.

**Superficie exploitée :** 1,43 hectares

**Appellation :** Beaune Premier Cru

**Sol :** argilo-calcaire sablonneux

**Cépage :** Pinot noir

**Exposition :** plein Est

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

### DÉGUSTATION

Nez sur les fruits rouges se mêlant aux notes d'humus et de sous-bois. Bel équilibre en bouche entre fraîcheur et rondeur. Les tanins sont souples et la finale sur le fruit.

**Accords mets & vins :** Terrines forestières, agneau de sept heures

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

