Château de Meursault

FICHE CLIMAT
BEAUNE

BEAUNE

CLIMAT & TERROIR

Assemblage de trois parcelles situées sur les lieux-dits Les Beaux Fougets, Les Prévoles et Blanches Fleurs, apportant de la complexité au vin.

Superficie exploitée : 1,1 hectares
Appellation : Beaune
Sol : argilo-calcaire caillouteux et sec et argilo-limoneux profond
Cépage : Pinot noir
Exposition : Sud
Localisation : bas 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 portant sur des notes grillées et épicées. La bouche révèle un vin au fruit bien croquant et aux tanins souples.

Accords mets & vins : Pièce de viande rouge rôtie

Garde & conservation : 5 à 7 ans

www.chateau-meursault.com - contact@chateau-meursault.com - + 33 3 80 26 22 75