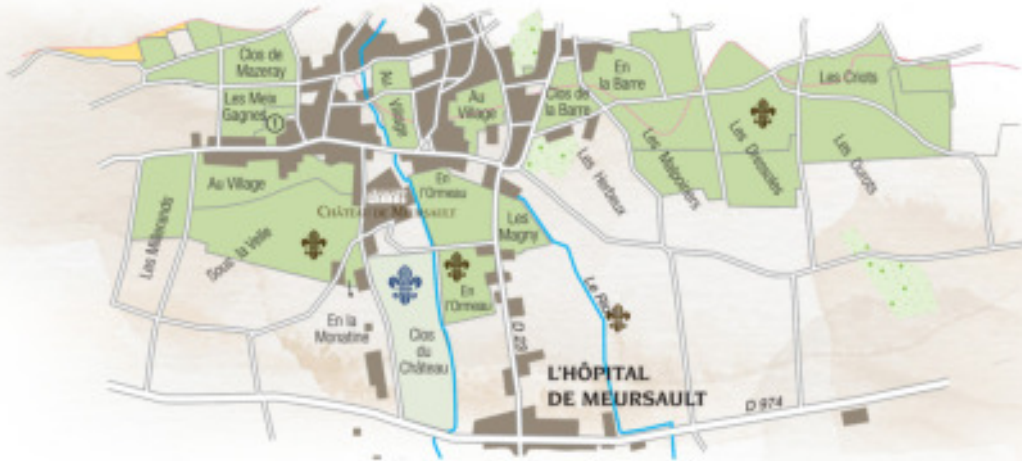




CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BOURGOGNE CLOS DU CHÂTEAU



CLIMAT & TERROIR

Situé dans le parc du Château, le Clos bénéficie d'une attention particulière. Véritable ambassadeur du domaine, il est vinifié et élevé comme nos Grands Vins.

Superficie exploitée : 7,5 hectares

Appellation : Bourgogne

Sol : argilo-calcaire graveleux

Cépage : Chardonnay

Exposition : plein Est

Localisation : à plat, parc du
Château de Meursault

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 15 mois en fût de chêne, 25% fût neuf et fûts d'un ou deux vins. Pendant les 6 premiers mois, bâtonnage des lies toutes les deux semaines afin d'apporter richesse et complexité.

DÉGUSTATION

Notes de fruits jaunes accompagnées d'une fraîcheur toastée. La bouche, généreuse et bien équilibrée, présente une belle longueur, soutenue par un boisé délicat.

Accords mets & vins : Gougères, tartare de saumon, escargots de Bourgogne

Garde & conservation : 3 à 5 ans

