



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BOURGOGNE PINOT-BEUROT



CLIMAT & TERROIR

Le terme «beurot» se rapporte à la teinte grise, gris rosé ou brune de ses baies, renvoyant à la bure que portait les moines cisterciens.

Superficie exploitée : 24 ares

Appellation : Bourgogne

Sol : calcaire dur du Jurassique formé d'éboulis calcaires et de marnes

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau à plat

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 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

Robe or jaune, nez ouvert sur les fruits mûrs tels que l'abricot et la pêche. Il offre une bouche ample, longue et généreuse.

Accords mets & vins : Matelote de poisson, blanquette de veau ou fromage de chèvre

Garde & conservation : 3 à 5 ans

