Château de Meursault

FICHE CLIMAT
BOURGOGNE TERROIR D'EXCEPTION

CLIMAT & TERROIR

Ce Bourgogne se nomme Terroir d'Exception parce qu'il est jouxte les Meursault Perrières. Cette petite parcelle donne un vin à la minéralité et la finesse héritées de son noble voisin.

Superficie exploitée : 0,87 hectares
Appellation : Bourgogne
Sol : calcaire dur du Jurassique constitué d'éboulis calcaires et marnes
Cépage : Chardonnay
Exposition : plein Est
Localisation : milieu de coteau à plat

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 15 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 15 à 18 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

Nez ouvert sur des notes citronnées et vanillées, bouche fraîche et bien équilibrée. L'élevage sur lies couplé à la minéralité du terroir lui apporte une belle longueur et de la salinité.

Accords mets & vins : Risotto aux cèpes, comté affiné, carpaccio de langoustines

Garde & conservation : 5 à 7 ans