



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT BOURGOGNE DU CHÂTEAU



### CLIMAT & TERROIR

Assemblage de trois parcelles réparties sur les villages de Savigny-lès-Beaune et Pommard.

**Superficie exploitée :** 5,6 hectares

**Appellation :** Bourgogne

**Sol :** argilo-calcaire brun

**Cépage :** Pinot noir

**Exposition :** Sud

**Localisation :** aux Boutières, Sorbins et Croquamot (Pommard)

### 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

Jolies notes de fruits rouges groseille et cerise. Bouche gourmande et juteuse avec une belle finale soyeuse.

**Accords mets & vins :** Viandes grillées ou en sauce

**Garde & conservation :** 3 à 5 ans

