



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT CORTON GRAND CRU LES MARÉCHAUDES



### CLIMAT & TERROIR

Ce Grand Cru se caractérise par une structure solide, des tanins imposants et une acidité élevée qui lui confèrent un grand équilibre.

**Superficie exploitée :** 1,5 hectares

**Appellation :** Corton Grand Cru

**Sol :** argilo-calcaire

**Cépage :** Pinot noir

**Exposition :** Est / Sud-Est

**Localisation :** milieu 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. Élevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %), 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins.

### DÉGUSTATION

Nez aux notes de fruits noirs comme la mûre ou le cassis. Il possède une bouche puissante, généreuse et bien structurée avec des tanins soyeux. Belle longueur.

**Accords mets & vins :** Terrine de lièvre, Tournedos Rossini

**Garde & conservation :** 12 à 15 ans

