



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT CORTON GRAND CRU



CLIMAT & TERROIR

Unique Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, c'est l'un des plus grands vins de Bourgogne grâce à sa puissance aromatique et à son fort potentiel de garde.

Superficie exploitée : 58 ares

Appellation : Corton Grand Cru

Sol : argilo-calcaire brun, caillouteux, chaud et bien proportionné

Cépage : Pinot noir

Exposition : 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. Elevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %), 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins.

DÉGUSTATION

Arômes de griotte kirschée, de petits fruits noirs ; des notes épicées et des senteurs de sous-bois. Ce vin racé et précis a des tanins superbement maîtrisés et une très belle longueur.

Accords mets & vins : Viandes de goût telles une pièce de bœuf maturée ou un filet de chevreuil

Garde & conservation : 12 à 15 ans

