



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT CORTON-VERGENNES GRAND CRU



### CLIMAT & TERROIR

Exposée plein Est, cette parcelle se caractérise par un sol très léger et caillouteux absorbant la chaleur des premiers rayons du soleil qu'il diffuse tout au long de la journée. C'est un secteur précoce dont les raisins arrivent toujours à parfaite maturité.

**Superficie exploitée :** 18,20 ares

**Appellation :** Corton Grand Cru

**Sol :** calcaire très caillouteux formé d'éboulis calcaires du jurassique

**Cépage :** Chardonnay

**Exposition :** Est / Sud-Est

**Localisation :** milieu de coteau en forte pente

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 15 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 18 mois en fût de chêne, 35% 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 jaunes, quelques touches citronnées et un boisé discret. Bouche ample, chanue, soutenue par une grande fraîcheur minérale qui se poursuit longuement en finale.

**Accords mets & vins :** Maigre au beurre blanc, Huitres en sabayon, Mont d'or

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

