



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT CORTON-VERGENNES GRAND CRU



CLIMAT & TERROIR

L'origine du nom de ce climat est probablement Versennes, dérivé de vers qui désigne un climat en pente.

Superficie exploitée : 8 ares
Appellation : Corton Grand Cru
Sol : calcaire très caillouteux

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. Elevage 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 arômes de fruits frais, précédant une bouche ronde et fruitée, avec des saveurs de sous-bois et de cuir.

Accords mets & vins : Pièce de bœuf rôtie ou grillée, Gibiers braisés, Fromages à croûte lavée et bleus

Garde & conservation : 12 à 15 ans

