



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MEURSAULT CLOS DES GRANDS CHARRONS



CLIMAT & TERROIR

C'est l'un des fers de lance de nos Meursault grâce à un terroir exceptionnel révélé dans une vinification et un élevage soignés.

Superficie exploitée : 85 ares

Appellation : Meursault

Sol : calcaire dur du jurassique bien drainé

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu et haut de coteau

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 15 mois en fût de chêne, 25% 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

Le nez s'exprime sur des touches boisées et fumées. Bouche large, avec une grande fraîcheur, des notes beurrées, des arômes de fruits et de fleurs blanches qui lui confèrent finesse et longueur en bouche.

Accords mets & vins : Papillote de Saumon au beurre blanc, pâtes fraîches aux truffes

Garde & conservation : 7 à 10 ans

