Château de Meursault

FICHE CLIMAT
MEURSAULT LES DRESSOLES

CLIMAT & TERROIR

Ce lieu-dit des bas de l'appellation Meursault donne des vins amples et gras. Le nom de ce lieu-dit est entouré de chemins vient probablement de l'ancien français, Dresse, qui veut dire sentier.

Superficie exploitée : 91,9 ares
Appellation : Meursault
Sol : argilo-calcaire
Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud
Localisation : début de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 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

Robe dorée brillante, nez ouvert et expressif sur des notes d'abricot et des pointe de vanielle. La bouche est ample, riche avec une belle fraîcheur apportant équilibre et longueur en bouche.

Accords mets & vins : Escalope milanaise, fromages crémeux

Garde & conservation : 7 à 10 ans

www.chateau-meursault.com - contact@chateau-meursault.com - + 33 3 80 26 22 75