



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES



CLIMAT & TERROIR

L'un des plus fameux climat de Meursault, apprécié pour la richesse et la gourmandise de ces vins.

Superficie exploitée : 3,5 hectares

Appellation : Meursault Premier Cru

Sol : calcaire dur du jurassique et calcaire mameux

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est

Localisation : début de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 15 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 15 à 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

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 : Foie gras, vieux comté

Garde & conservation : 12 à 15 ans

