



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES-DESSUS



CLIMAT & TERROIR

Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le Climat le plus caractéristique de Meursault. Les Charmes-Dessus sont les vignes les plus qualitatives de ce Climat.

Superficie exploitée : 3 hectares

Appellation : Meursault Premier Cru

Sol : calcaire dur du Jurassique et calcaire marneux

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est

Localisation : milieu 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 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

Nez élégant et complexe de fruits mûrs, de noisette et de brioche. Belle longueur sur un boisé toasté et une minéralité.

Accords mets & vins : Blanquette de lotte aux légumes printaniers, soufflé de homard

Garde & conservation : 12 à 15 ans

