



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MEURSAULT PREMIER CRU PERRIÈRES



CLIMAT & TERROIR

Véritable fleuron du Château, ce Premier Cru est issu de l'une de nos plus belles parcelles. C'est un secteur chaud où le calcaire amène le minéral et l'équilibre.

Superficie exploitée : 1,12 hectares

Appellation : Meursault Premier Cru

Sol : calcaire dur du jurassique

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu de coteau en forte pente

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

Robe jaune aux reflets dorés. Bouquet d'agrumes et de fleurs d'acacia, relevé par de délicates touches boisées. En bouche, il révèle une amplitude et une longueur incomparable.

Accords mets & vins : Langoustines en carpaccio, poularde de Bresse aux morilles

Garde & conservation : 12 à 15 ans

