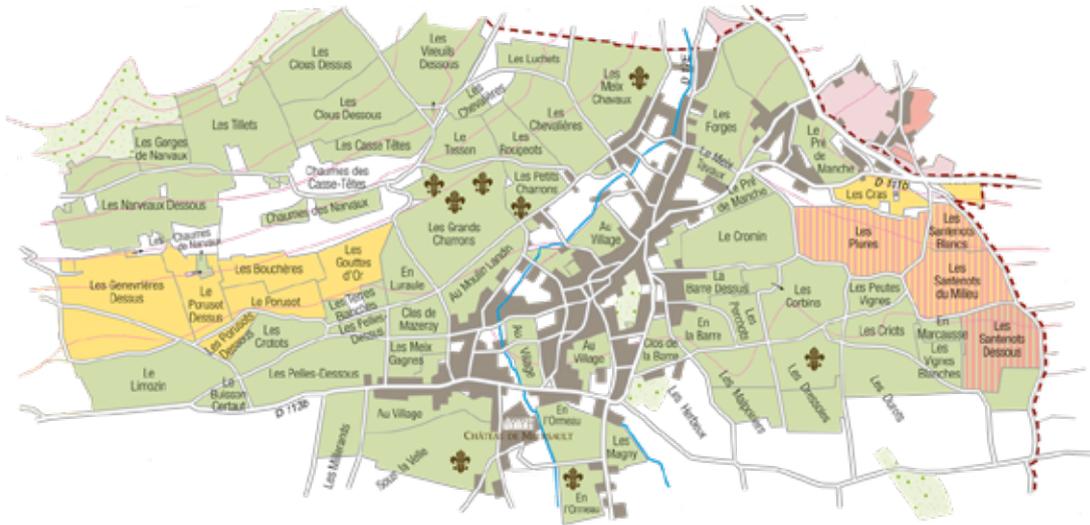




CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MEURSAULT DU CHÂTEAU



CLIMAT & TERROIR

Ce Meursault du Château est issu d'un assemblage de cinq parcelles de l'appellation Meursault.

Superficie exploitée : 2,8 hectares

Appellation : Meursault

Sol : argilo-calcaire, caillouteux, bruns calciques, alluvions calcaires

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : bas et milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourage, 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 intense et brillante. Son nez est profond et révèle un élevage noble. Il présente un beau volume en bouche et de la douceur en finale.

Accords mets & vins : Asperges, lotte sauce homardine

Garde & conservation : 7 à 10 ans

