



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT POMMARD CLOS DE LA PLATIÈRE



CLIMAT & TERROIR

Vendangé pour la première fois par le Château de Meursault en 2018, ce lieu-dit tient son nom des pierres plates qui constituent son sous-sol.

Superficie exploitée : 3 hectares

Appellation : Pommard

Sol : argilo-calcaire

Cépage : Pinot noir

Exposition : Sud / Sud-Ouest

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Nez complexe et dense sur les fruits noirs. Bouche bien construite avec des tanins parfaitement mûrs, encore bien présents. Superbe équilibre et finale élégante.

Accords mets & vins : Gigot d'agneau confit, pièce de bœuf, grenadins de veau, filet de bœuf aux morilles

Garde & conservation : 10 à 12 ans

