



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT POMMARD PREMIER CRU CLOS DE LA PLATIÈRE



CLIMAT & TERROIR

Issu de l'un des plus hauts climats de l'appellation avec une altitude d'environ 300 mètres, ce qui en fait un des plus tardifs en maturité.

Superficie exploitée : 80 ares

Appellation : Pommard Premier Cru

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 de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %), 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins.

DÉGUSTATION

Nez expressif, ouvert et complexe sur des notes de mûres. Sa bouche est généreuse et puissante, avec des tanins bien présents.

Accords mets & vins : Agneau à la broche

Garde & conservation : 12 à 15 ans

