



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP CANET



CLIMAT & TERROIR

Premier Cru réputé de Puligny qui a sa place dans le cercle fermé des plus grands vins blancs du monde.

Superficie exploitée : 58 ares
Appellation : Puligny-Montrachet Premier Cru
Sol : argilo-calcaire très caillouteux

Cépage : Chardonnay
Exposition : Est
Localisation : haut 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 lumineuse d'un doré profond. Un bouquet puissant de fruit bien mûr, floral et épicé. Une bouche complexe de fleurs et d'épices avec un caractère miellé. Un vin concentré, intense et incroyablement persistant.

Accords mets & vins : Côte de veau à la sauce truffée, langouste aux agrumes

Garde & conservation : 12 à 15 ans

