



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



### CLIMAT & TERROIR

Au Nord de la Côte, le vignoble de Savigny-Lès-Beaune est un terroir assez tardif qui produit des blancs très frais.

**Superficie exploitée :** 2,6 hectares  
**Appellation :** Savigny-Lès-Beaune  
**Sol :** argilo-calcaire caillouteux

**Cépage :** Chardonnay  
**Exposition :** Sud-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

Les notes de fruits jaunes citronnés se mêlent à des arômes de pain grillé. La bouche fraîche et onctueuse présente un beau volume et une belle tension.

**Accords mets & vins :** Jambon persillé, ravioles de champignons, plateau de fruits de mer

**Garde & conservation :** 3 à 5 ans

