



CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU LES PEUILLETS



### CLIMAT & TERROIR

Ce climat donne des vins rouges et des vins blancs de belle intensité avec un parfait équilibre fraîcheur/ maturité.

**Superficie exploitée :** 0,3 hectares

**Appellation :** Savigny-Lès-Beaune Premier Cru

**Sol :** argilo-calcaire légèrement caillouteux

**Cépage :** Chardonnay

**Exposition :** Est

**Localisation :** bas 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

Une robe or clair d'une belle intensité. Les larmes bien présentes révèlent la rondeur et la concentration de ce Premier Cru présentant un bouquet harmonieux et expressif.

**Accords mets & vins :** Langoustine aux agrumes, fromage à pâte cuite comme le Comté ou le Gruyère

**Garde & conservation :** 5 à 7 ans

