



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT VOLNAY PREMIER CRU CLOS DES CHÊNES



CLIMAT & TERROIR

Situé en haut de coteau à environ 270 mètres d'altitude, ce climat offre une vue magnifique sur les terroirs de Volnay et Meursault.

Superficie exploitée : 2,63 hectares

Appellation : Volnay Premier Cru

Sol : marnes blanches

Cépage : Pinot noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : haut de coteau
en forte pente

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le matériel végétal ajouté à la qualité du terroir et l'exposition du Clos des Chênes donnent des petits raisins concentrés, nécessitant moins d'interventions lors de la vinification. 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

Bouquet intense sur la violette, les petits fruits noirs et les épices. Généreux et concentré, il offre une structure harmonieuse sur des tanins bien présents.

Accords mets & vins : Lapin chasseur, Saint-Nectaire

Garde & conservation : 12 à 15 ans

