



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MEURSAULT LE LIMOZIN



CLIMAT & TERROIR

Petit Climat très bien situé qui jouxte les meilleurs Premiers Crus de l'appellation, Les Charmes, Les Genevrières et Les Porusots.

Superficie exploitée : 53 ares

Appellation : Meursault

Sol : argilo-calcaire bien drainé

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est

Localisation : début et milieu 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

Nez frais et agréable, citronné avec une pointe de boisé vanillé. La bouche est construite sur l'le fruit, la minéralité et un grillé qui lui apporte de la densité.

Accords mets & vins : Tourte de poisson de mer à la ciboulette, poulet de Bresse à la crème

Garde & conservation : 7 à 10 ans

