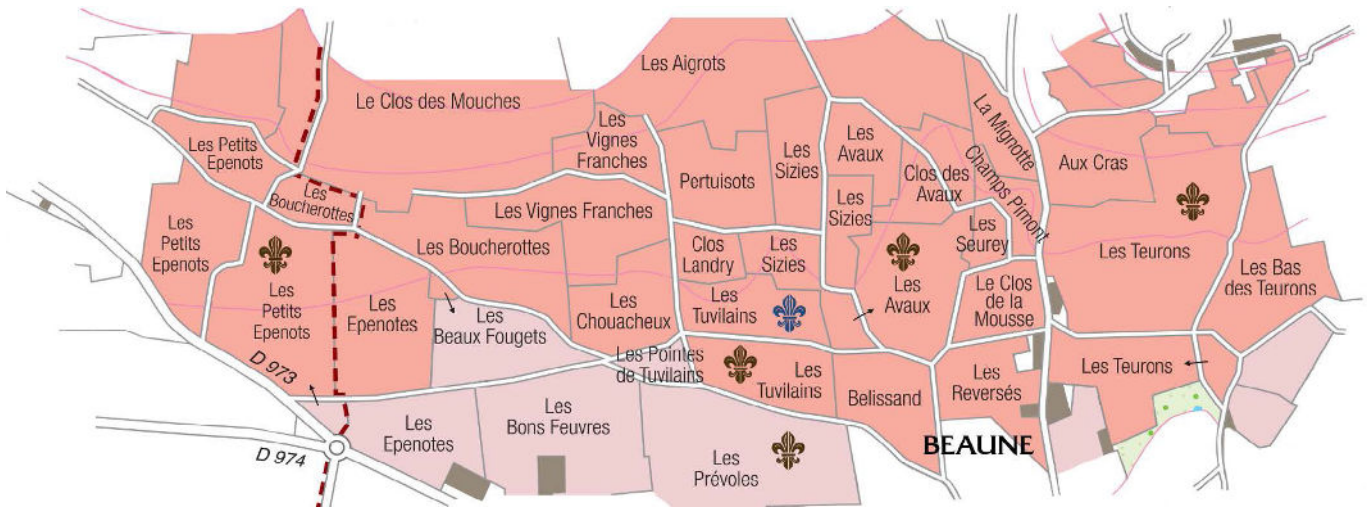




CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU TUVILAINS



CLIMAT & TERROIR

Le climat se situe au Sud de l'appellation Beaune Premier Cru, en bas de coteau. Cette parcelle se caractérise par un sol profond et légèrement caillouteux. Son orientation lui permet de bénéficier des rayons de soleil une grande partie de la journée.

Superficie exploitée : 52,47 ares
Appellation : Beaune Premier Cru
Sol : argilo-calcaire léger, graveleux

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 15 mois en fût de chêne, 30% de fût neuf, fût 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 précis évoquant les fruits blancs avec quelques notes florales. La bouche est ample et fraîche. Finale persistante qui donne à ce vin une grande élégance.

Accords mets & vins : Volaille et veau en sauce crémée, Poisson de rivière.

Potentiel de garde : 12 à 15 ans

