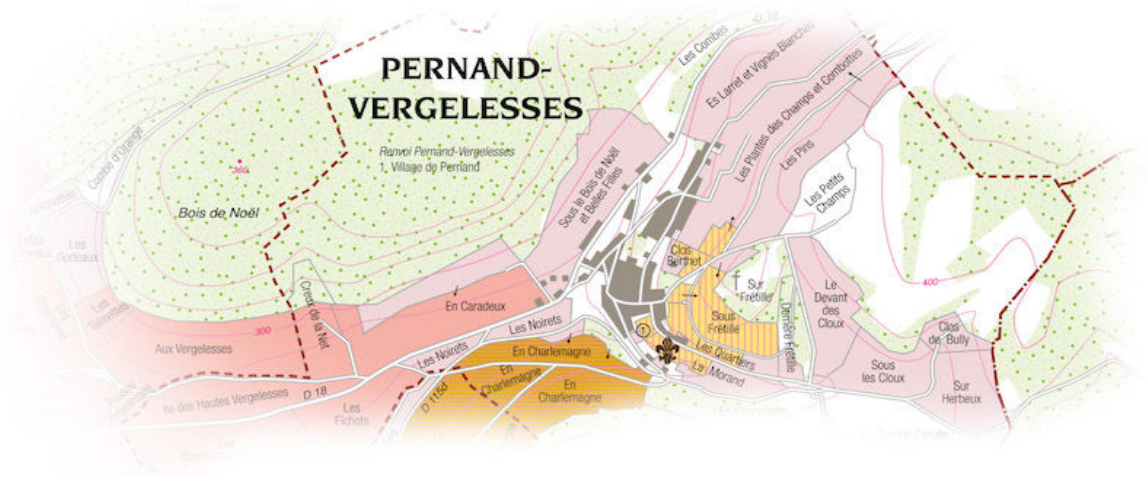
Château de Meursault

FICHE CLIMAT

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU SOUS FRÉTILLE



CLIMAT & TERROIR

Exposée Sud, cette parcelle se caractérise par un sol brun clair et modérément caillouteux. Regardant la colline de Corton, c'est un secteur assez tardif où il faut laisser le temps aux raisins d'atteindre leur parfaite maturité.

Superficie exploitée : 12,12 ares
Appellation : Pernand-Vergelesses
Sol : Issu de l'altération de marne de Pernand très calcaire

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud
Localisation : Milieu de coteau en forte pente (≈ 25%)

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 15 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 15 mois en fût de chêne, 30% fût neuf et fût d'un ou deux vins. Pendant les 3 premiers mois, bâtonnage des lies toutes les deux semaines afin d'apporter richesse et complexité.

DÉGUSTATION

Robe aux reflets dorés. Nez ouvert sur les agrumes, quelques notes d'amande et un boisé grillé. La bouche est parfaitement équilibrée, soutenue par une grande fraîcheur minérale qui se poursuit longuement en finale.

Accords mets & vins : Risotto aux champignons sauvages, Plateau de fruits de mer, Truite grillée aux légumes de saison

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

www.chateau-meursault.com - contact@chateau-meursault.com - + 33 3 80 26 22 75