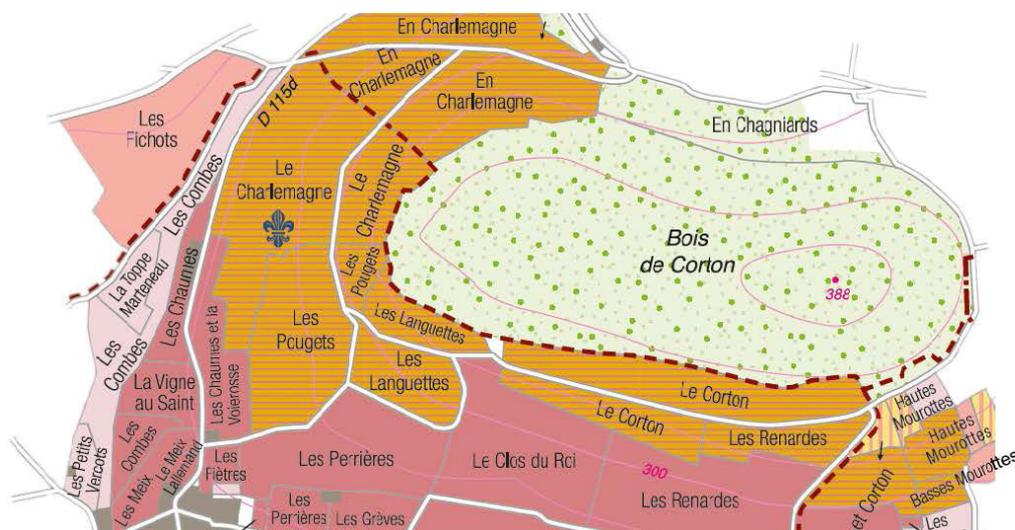




CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU



### CLIMAT & TERROIR

Exposée Sud Ouest, cette parcelle se caractérise par un sol blanc et caillouteux absorbant la chaleur du soleil qu'il diffuse tout au long de la journée. C'est un secteur assez tardif où il faut laisser le temps aux raisins d'atteindre leur parfaite maturité.

**Superficie exploitée :** 15,83 ares  
**Appellation :** Corton-Charlemagne  
Grand Cru  
**Sol :** Marnes blanches

**Cépage :** Chardonnay  
**Exposition :** Sud Ouest  
**Localisation :** Milieu de coteau  
en forte pente

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 15 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 18 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. Vin très puissant et ample avec au nez des notes de poire et d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre la plénitude des arômes et la fraîcheur tranchante. Finale intense et infinie.

**Accords mets & vins :** Maigre au beurre blanc, Huitres en sabayon, Mont d'Or

**Potentiel de garde :** 12 à 15 ans

