



Aire de production

Meursault est une appellation de la Côte de Beaune. Le vignoble se situe au Sud de Beaune et couvre 395,84 hectares. Meursault est surtout connu pour ses vins blancs qui représentent 95% de la production (382,32 ha sont plantés en Chardonnay).

Origine

Orienté Est et Sud-Est, en bordure des Premiers Crus, les terres sont en pente douce, gravillonneuses et moyennement profondes avec la présence d'argiles et de limons. En raison de l'exposition, les vins sont plus onctueux et riches, assez souples donnant une impression douce et flatteuse. La complexité des arômes s'associe à une très belle longueur en bouche.

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés à la main et triés manuellement dès l'arrivée en cuverie. Ils sont ensuite pressurés dans un pressoir pneumatique qui permet une parfaite extraction du jus tout en respectant l'intégrité du raisin. La vinification et l'élevage se font avec 20% de fûts neufs. Le vin est élevé sur lies avec quelques bâtonnages pendant 22 mois. Il est soutiré par gravité puis assemblé en cuve inox.

Notes de dégustation

COULEUR : Or.
NEZ : Arômes d'amandes et de fleurs blanches.
PALAIS : Bouche ample et opulente. Belle minéralité en finale, avec une pointe de nervosité.

Accords mets et vins

Idéal sur du homard, de la langouste, du veau ou des volailles en sauce, le foie gras et les fromages bleus.

Service

12 à 14°C

Potentiel de garde

5 à 8 ans