



Aire de production

Meursault est une appellation de la Côte de Beaune. Le vignoble se situe au Sud de Beaune sur 395,84 hectares. Meursault est surtout connu pour ses vins blancs qui représentent 95% de la production de l'appellation.

Origine

Le sous-sol est principalement argilo-calcaire. Ce vin est issu de vignes plantées sur des pentes exposées Sud/Sud-Est.

Cépage

100% Chardonnay

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.

Notes de dégustation

COULEUR : Or.

NEZ : Arômes végétaux, floraux et minéraux (tilleul, chèvre-feuille, silex).

PALAIS : Riche, onctueux et frais. Bel équilibre.

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

8 à 10 ans