

MEURSAULT

Superficie: 0,36 hectares

Production moyenne : 50 hl/ha

Age des vignes : 40 ans

Cépage : Chardonnay

Vieillessement :

Fûts de chêne Français

25% de fûts neufs avec 15 mois d'élevage sur lies.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple

Vendange manuelle

Labour, travaux en verts, effeuillage

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

Elevage:

En fûts de chêne français pendant 15 mois.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Léger collage et légère filtration juste avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille en jour lunaire favorable.

Conseils de dégustation :

Robe jaune pâle, offre un nez aux arômes fruités: pêche, melon, abricot et fruits exotiques. La bouche est très intense avec une longue finale sur la minéralité et de légères notes vanillés.

Servir entre 12°C et 14°C ; 5 à 7 ans de garde

Accords mets-vins :

Cocktail de crevettes avocat, coquille St Jacques, bar grillé, ragoût de veau en sauce, poularde à la crème, ris de veau aux morilles ;

Beaufort, Langres, Époisses

