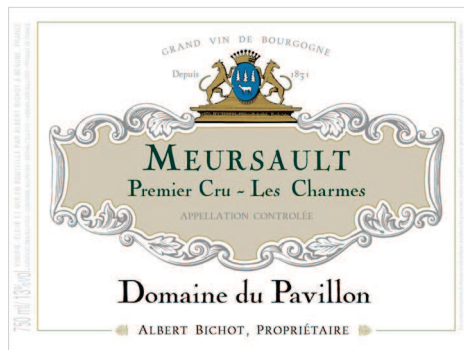


MEURSAULT 1ER CRU "LES CHARMES" DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Premier Cru

La vigne :

Parcelles de 1,17 ha
 Âge moyen : 30 ans
 Sols argilo-calcaires

Vinification :

Vendange manuelle
 En fûts de chêne (60% de fûts neufs)
 3 semaines à 2 mois

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 25 % de fûts neufs
 12 à 15 mois

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne. On l'évoque comme la capitale des grands blancs. Le premier cru "Les Charmes" est un climat de tout premier ordre, et tutoie aisément les grands crus blancs de Bourgogne. Deux terroirs se distinguent à Meursault. L'un sur un sol argileux, donnant des Meursault sur l'opulence et la générosité. L'autre sur un sol plus fin, donc plus proche de la roche mère calcaire, conduisant à des vins plus aériens, minéraux et ciselés. Notre parcelle, située en grande partie dans les "Charmes dessus", a la chance de combiner les deux terroirs, révélant potentiellement ainsi un nectar particulièrement complexe.

Dégustation

Généreux et charmeur, ce vin révèle au nez des notes de citron confit, d'amandes, de fleurs blanches et de pain sorti du four. La bouche offre une belle matière avec une sensation légèrement tannique, enrobée et veloutée sans être pesante avec des nuances de brioche chaude et d'épices. Longue et gourmande, la finale renvoie aux arômes du bouquet.

Accords mets/vins

Idéal avec les poissons fins, les grands crustacés, les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

Service et garde

A servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez conserver ce vin entre 7 et 10 ans voire plus.

