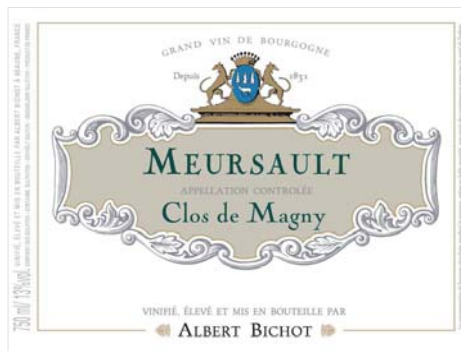


MEURSAULT "CLOS DE MAGNY"



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :

Âge moyen : 30 ans
 Sols argilo-calcaires à marnes blanches

Vinification :

Vendange manuelle
 En fûts de chêne (35% de fûts neufs)
 3 semaines à 2 mois

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 20 % de fûts neufs
 12 à 15 mois

Situé en plein cœur de la côte de Beaune en Bourgogne, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne. On l'évoque comme la capitale des grands blancs. La photo des toits de sa mairie aux tuiles vernissées multicolores a fait le tour du monde.

Dégustation

Son premier nez révèle un grillé discret, puis des notes florales élégantes sur un fond d'arômes fruités légers, de prune et de poire. Puissant, équilibré, dense et d'un beau volume en bouche, ce vin développe des saveurs briochées. La finale, quant à elle, est longue et très aromatique.

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 boire ce vin dès maintenant et le conserver entre: 3 et 5 ans voire plus.

