

MEURSAULT "CLOS DU CROMIN"



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :
 Sols argilo-Calcaires
 à marnes blanches

Vinification :
 Fûts de chêne
 15 à 25 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 15 % de fûts neufs
 14 à 16 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. Le Clos du Cromin est situé au Nord-Est du village, à proximité du 1er Cru "Santenots". Les murs en pierre de ce clos et l'origine bourguignonne du nom "Cro" attestent de la présence de carrières dans ce lieu il y a fort longtemps.

Dégustation

Son premier nez est très aérien, très frais, et légèrement fumé, il révèle ensuite des arômes floraux avec une dominante de fleurs blanches et quelques notes balsamiques. Il donne une belle fraîcheur en bouche, une minéralité enveloppée par une sucrosité équilibrée. La finale est rafraîchissante et gourmande.

Accords mets/vins

Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec 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 à 5 ans voire davantage.

