

MEURSAULT DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Parcelle de 0,33 ha
 Âge moyen : 30 à 40 ans
 Sols argilo-calcaires à marnes blanches

Vinification :

Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuvaison : 20 à 28 jours

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 20 à 30 % 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. La photo des toits de sa mairie aux tuiles vernissées multicolores a fait le tour du monde. Plus connu pour ses vins blancs, le village de Meursault possède aussi quelques terroirs plus propices au Pinot Noir, comme notre parcelle, à moins de 400 mètres du climat des Santenots.

Dégustation

Notre Meursault rouge a un nez fin et délicat, il révèle des arômes fruités principalement de fruits rouges et floraux avec des notes de fleurs rouges et de jonquille. Bien charnu, le merrain discret, rehausse un fond et un corps bien équilibrés.

Accords mets/vins

Idéal avec les belles pièces de viandes rouges, les petits gibiers, les sauces au vin et les fromages délicats.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire plus.

