

MEURSAULT

Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :

Sols argilo-Calcaires à marnes blanches

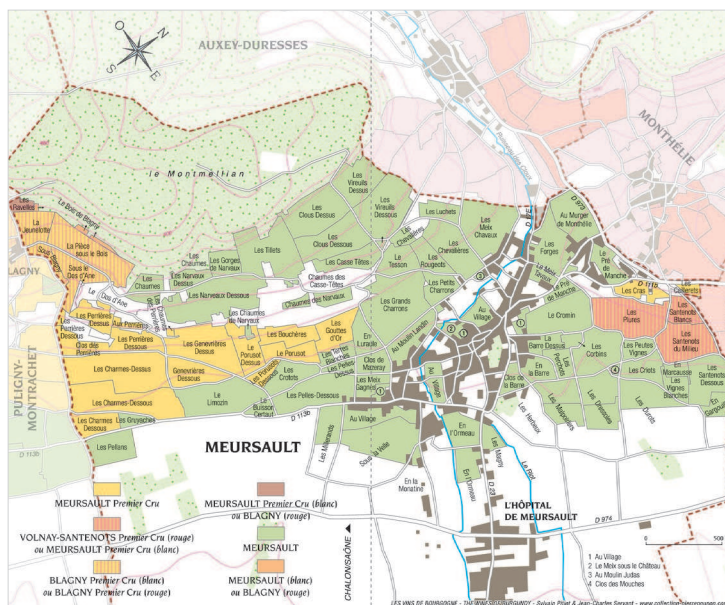
Vinification :

Fûts de chêne
 15 à 35 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 15 à 35 % 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. La diversité dans la nature et la profondeur des sols et pentes influe fortement sur les vins, plus ou moins sur l'opulence, et à dominante minérale ou non.



Dégustation

Sur un fond de notes grillées avec un léger vanillé, le nez de ce Meursault développe un joli mélange fruité-floral avec des nuances de pêche blanche et d'aubépine. Ce vin charpenté et bien équilibré est long en bouche avec une pointe de sucrosité et une belle minéralité.

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.