

Meursault 1er Cru

LES GENEVRIÈRES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault issues du climat "Les Genévrières" au sud du village.

Sol Argilo-calcaire homogène du Bathonien, également marqué par des marnes blanches.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 60 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 15 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Concentré et élégant, il évoque les amandes, le pain frais, les épices fines et les fruits secs grillés. Révélant des arômes de vanille mêlés à des notes d'agrumes, un des plus grands vins de la commune de Meursault.

ACCORDS

Poulet à la crème, raie au beurre noir, risotto à la truffe blanche, grands crustacés.

SERVICE

12°C