

Meursault

LE LIMOZIN

VIGNOBLE

Les vignes situées sur la commune de Meursault sont issues du climat « Le Limozin », en dessous du climat « Les Genevrières Dessous ».

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 35 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 16 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

Une robe jaune paille et limpide. Un nez aux arômes intenses de pêche blanche, d'agrumes et quelques notes minérales. Une bouche où l'on retrouve une minéralité très fraîche et charnue.

ACCORDS

Carpaccio de bœuf, tourte de poissons de mer à la ciboulette, poulet de Bresse au romarin.

SERVICE

12°C