

Meursault 1er Cru

LES PERRIÈRES

VIGNOBLE

Le climat « Les Perrières » est le grand terroir de la commune de Meursault. La parcelle se trouve sur le lieu-dit « Les Perrières du Dessous », à côté du « Clos Des Perrières ». Sols bruns calcaires sur marnes et calcaires marneux fins du jurassique.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 75 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 débourbage, 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

Arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de beurre frais. En bouche, le vin est parfaitement typé Perrières, à la fois très complexe, élégant et ciselé. Une bouche pure avec une jolie salinité minérale en finale.

ACCORDS

Crustacés, noix de St Jacques, gambas, Langoustines, sashimi, poissons grillés.

SERVICE

12°C