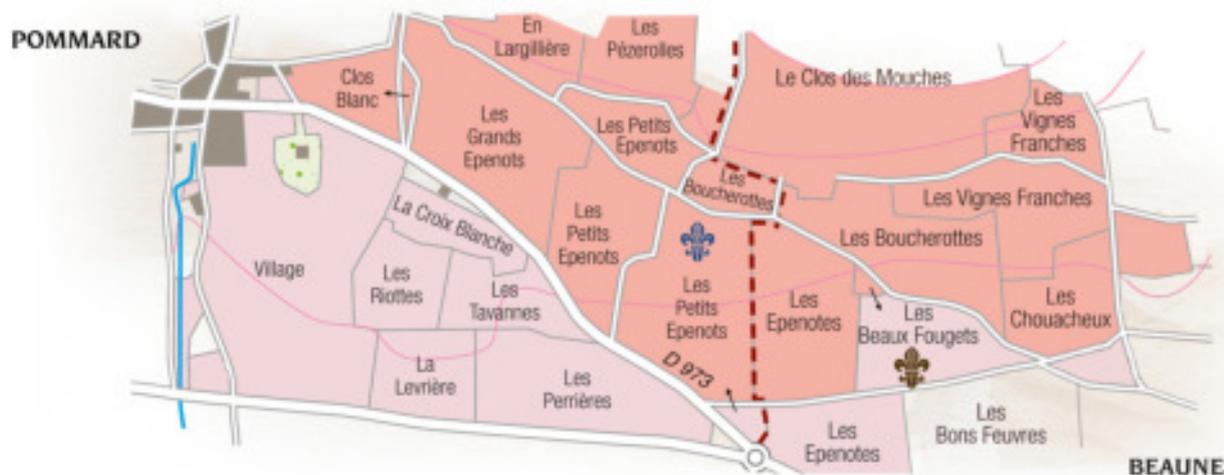




CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT POMMARD PREMIER CRU CLOS DES ÉPENOTS



CLIMAT & TERROIR

Un des meilleurs Premiers Crus de l'appellation.

Superficie exploitée : 3,6 hectares

Appellation : Pommard Premier Cru

Sol : terre rouge ferrugineuse et graveleuse située sur d'anciennes alluvions

Cépage : Pinot noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : pied de coteau en légère pente

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %), 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins.

DÉGUSTATION

Nez évoquant des notes de fruits rouges et noirs comme la cerise. Velouté, chair et force en bouche, avec de l'énergie, de la puissance et un grand équilibre.

Accords mets & vins : Pavé de bœuf, Epoisses

Garde & conservation : 12 à 15 ans

