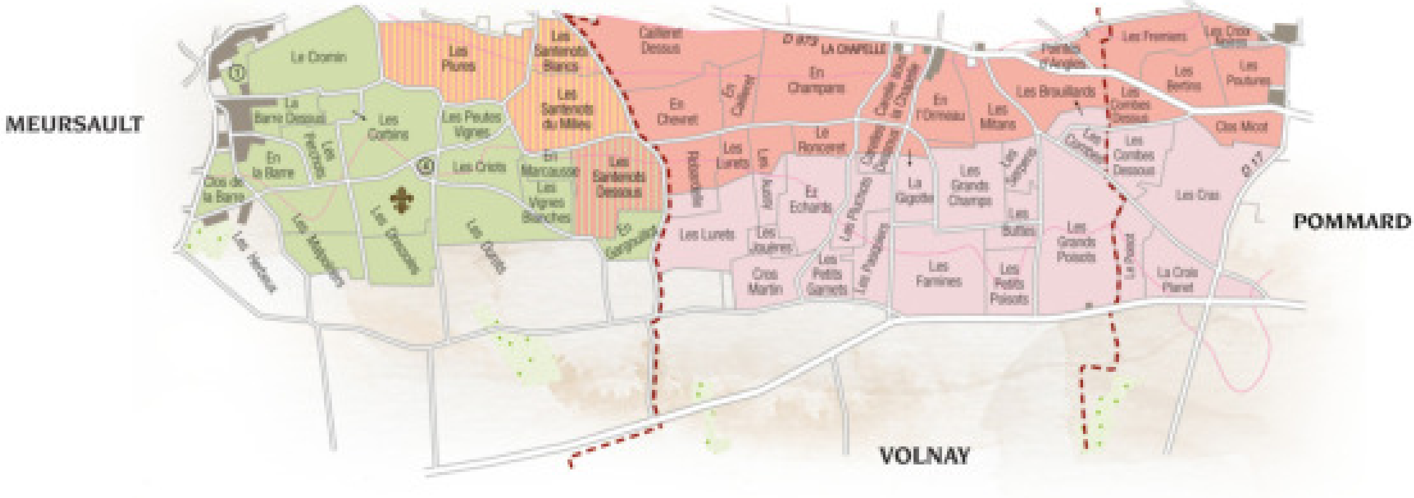
Château de Meursault

FICHE CLIMAT
BOURGOGNE CHARDONNAY



CLIMAT & TERROIR

Expression fidèle du cépage Chardonnay récolté sur la commune de Meursault.

Superficie exploitée : 90,58 ares
Appellation : Bourgogne
Sol : argilo-calcaire profond

Cépage : Chardonnay
Exposition : Nord/Sud
Localisation : bas de coteau dans la plaine

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 mois en fût de chêne, 25% fût neuf et fûts d'un ou deux vins. Pendant les 6 premiers mois, bâtonnage des lies toutes les deux semaines afin d'apporter richesse et complexité.

DÉGUSTATION

Bel équilibre entre le fruit, le gras et la fraîcheur qui lui confère un caractère élancé. Le tout sur de belles notes de fruit jaunes avec quelques touches toastées.

Accords mets & vins : Tapas ou pavé de saumon grillé

Garde & conservation : 3 à 5 ans