

FICHE CLIMAT

MEURSAULT-CHARMES 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Charmes Dessous

Superficie exploitée par le domaine : 1.6 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire dur du Jurassique et calcaire marneux

Exposition : Est

Localisation : début de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Notre chef de cave, réalise un suivi méticuleux de chaque pièce afin d'obtenir richesse, complexité et équilibre en fonction des caractéristiques de chaque millésime.

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débordage statique, les moûts sont placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique

Elevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (33%) et en fûts de chêne de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le nez est élégant avec des notes de fleurs blanches et de noisettes fraîches.

L'attaque en bouche est épicée, avec un bel équilibre et un côté pierreux, le tout sur une finale minérale.

Température de service entre 12° et 14°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans

