



BOURGOGNE



MEURSAULT

Surface : 295 hectares.

Appellation : Meursault

Localité : Meursault

Nature du sol : marnes blanches

Cépage : chardonnay

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelle avec macération de 3 semaines

Élevage : en fût.



Histoire

Meursault est un gros bourg cosu dont le vignoble amorce un bassin de production de très grands vins blancs occupant la partie sud de la Côte de Beaune. Les vins produits le sont pour près d'un tiers en Premier Cru.



Terroir

Le vignoble est étalé sur des pentes douces, entre 230 et 360 mètres d'altitude, orientées est, ce qui est très favorable à un ensoleillement maximum. Le sol est constitué de marnes blanches. L'abondance de ces marnes blanches en milieu calcaire explique la prédominance de la production de vins blancs car elles sont plus compatibles à l'acclimatation du cépage Chardonnay.



Vin

- Robe : couleur or à reflets verts.

- Nez : arômes de noisette, d'amande, de beurre et de pain grillé.

-Bouche : vin très équilibré. La finesse et l'onctuosité le caractérisent en bouche. Les saveurs sont riches et complexes avec une note de vanille. La persistance en bouche est excellente.



Accord mets et vin

Le Meursault blanc mûrit lentement et longtemps, son apogée étant généralement atteint entre 10 et 15 ans. C'est un vin qui accompagne une cuisine onctueuse et relevée : foie gras, poissons crévés, volailles à la crème, ainsi que les fromages forts (époisse, munster, roquefort)

A servir à une température de 12 à 14°C.