



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU



CLIMAT & TERROIR

Assemblage de plusieurs Climats : Blanches Fleurs, Clos du Roi, Teurons, Avaux et Fèves.

Superficie exploitée : 2,4 hectares

Appellation : Beaune

Sol : argilo-calcaire profond et argilo-calcaire peu profond

Cépage : Pinot noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : début et milieu de coteau

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 sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Nez intense avec des notes de fruits mûrs et de torréfaction. Bouche bien équilibrée entre fraîcheur, tanins et fruité.

Accords mets & vins : Magret de canard grillé, viandes rouges grillées

Garde & conservation : 7 à 10 ans

