



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



CLIMAT & TERROIR

Plusieurs parcelles de haut de coteaux, sur des sols bruns, caillouteux et pauvres qui plaisent tout particulièrement au pinot noir.

Superficie exploitée : 3,57 hectares
Appellation : Savigny-Lès-Beaune
Sol : argilo-calcaire caillouteux

Cépage : Pinot noir
Exposition : Sud
Localisation : Les Gollardes,
Les Goudelettes

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

Un vin proche de son terroir et présentant des arômes de fruits rouges, des épices, une bouche équilibrée et bien construite, avec des tanins soyeux.

Accords mets & vins : Râble de lapereau grillé aux herbes fraîches
Ravioles de champignons, Thon grillé aux herbes

Garde & conservation : 5 à 7 ans

