Meursault
Premier Cru

“Les Charmes”

SOLS : Argilo-calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE & TERROIR

Les parcelles se situent dans la Côte de Beaune, au sud-ouest du village de Meursault et à Puligny-Montrachet. ”Charmes” trouve son origine dans le mot ”chaumes” qui désignait autrefois, en patois bourguignon, les terres dénuées de végétation. La grande quantité de marnes blanches en milieu calcaire, offre un environnement propice au développement du cépage Chardonnay.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle avec des levures naturelles. L’élevage se déroule en fûts de chêne, dont 30 % en fûts neufs, pendant 14 mois et se poursuit 8 mois en cuves ovoïdales sur lies fines.

Dégustation

- Robe dorée, brillante. Le nez est doté d’une belle complexité aromatique, aux subtiles notes de vanille et de pain beurré. Le bouquet est soutenu par de délicats arômes de fruits blancs. La bouche est fruitée, riche, d’une grande finesse.
- Ce Premier Cru, accompagnera à merveille les plats élaborés tels qu’une poularde à la crème et aux morilles, un risotto à la ricotta ou une bisque de homard.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 12-14°C.

