

Meursault

"En l'Ormeau"

SOLS : Argilo-calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE & TERROIR

Appellation de la Côte de Beaune au sud du village de Meursault. Cette cuvée est issue de vieilles vignes plantées en 1924 par Lucie, arrière-grand-mère de Vincent Boyer. Les vignes ont pris racine sur un sol argileux où autrefois, étaient plantés des ormes, arbres utilisés essentiellement pour l'ébénisterie ou la tonnellerie. C'est la typicité des sols et des vignes qui donnent au vin toute son identité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle avec des levures naturelles. L'élevage se déroule en fûts de chêne, dont 25 % en fûts neufs, pendant 12 mois et se poursuit 8 mois en cuves ovoïdales sur lies fines.

Dégustation

- Robe couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est doté d'une belle complexité aromatique, avec des notes de fruits blancs sur fond finement beurré. La bouche est gourmande, fruitée, soutenue par une acidité rafraichissante. Ce vin offre une agréable longueur et une générosité typique du terroir de Meursault.

- Il se mariera parfaitement avec un tajine de poisson, du foie gras au pain d'épices ou une quiche aux girolles. Mais également avec un généreux plateau de fromages.

- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 12-14°C.