Meursault

SOLS : Argilo-calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE & TERROIR

Appelation emblématique de la Côte de Beaune, le Meursault est un vin de garde par excellence. Il compte parmi les plus grands blancs de Bourgogne. Cette cuvée est un assemblage de sept parcelles ; elle exprime toute la complexité de son terroir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle avec des levures indigènes. L'élevage se déroule pendant 12 mois en fûts de chêne, dont 25 % de fûts neufs et se poursuit 8 mois en cuve ovoïdales sur lies fines.

Dégustation

- Robe or, jaune pâle et brillante avec des reflets verts. Son bouquet évoque l'amande et la noisette grillées sur des arômes de fleurs blanches. La finale se veut longue, structurée avec une belle complexité aromatique.

- Il se mariera avec des pièces de veau ou de volaille en sauce blanche. Il s'exprimera aussi parfaitement avec des crustacés grillés, en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, dont l'intensité aromatique et la texture craquante jouent avec l'équilibre vif et souple du Meursault.

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

