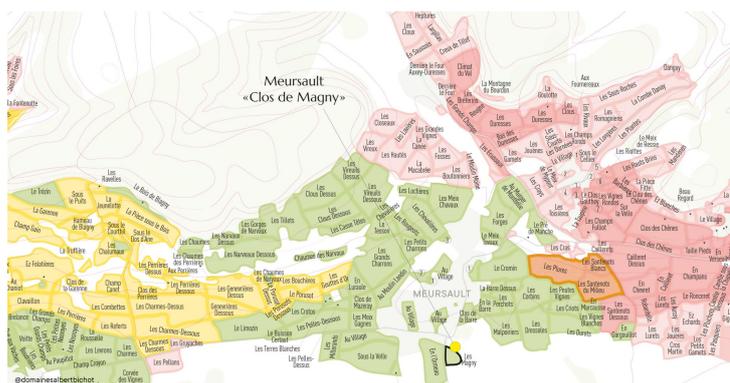


# MEURSAULT "CLOS DE MAGNY" DOMAINE DU PAVILLON



## SITUATION

Bourgogne

## CÉPAGE

Chardonnay

## TERROIR

Sols argilo-calcaires à marnes blanches  
Superficie du vignoble : 0,45 ha



## PRÉSENTATION

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne. On l'évoque comme la capitale des grands blancs. La diversité dans la nature et la profondeur des sols et pentes influe fortement sur les vins. S'ils sont toujours caractérisés par une belle opulence, certains peuvent aussi présenter une dominante minérale plus ou moins marquée.

Notre parcelle du "Clos de Magny" est située dans le village, sur l'axe d'un ancien chemin créé par les Moines, entre l'Hôpital de Meursault - édifice historique - et la Croix de Cîteaux.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet riche mariant des arômes de fruits blancs et jaunes à de délicates touches florales et à un soupçon de grillé. Ample et soyeux au palais, il est aussi doté d'une belle fraîcheur qui lui confère un parfait équilibre. Sa longue finale légèrement briochée est savoureuse.

## SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

## ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

## CITATIONS

Allen Meadows : 88/100 (2018)

