



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Chardonnay

TERROIR  
Sols argilo-calcaires à marnes blanches



## 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.

## 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 délicat aux parfums de fleurs et de fruits (pêche, aubépine...) sur un fond de notes grillées. Ce vin soyeux, riche, charpenté et bien équilibré est long en bouche avec une pointe de sucrosité et une belle minéralité.

## 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

James Suckling : 91/100 (2020)

Wine Spectator : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 92/100 (2018)

Plus d'infos sur  
votre  
smartphone

