



MEURSAULT

Superficie	54 ares 35
Encépagement	Chardonnay
Age des vignes	40 ans
Sol	Assemblages de deux terroirs : « Les Forges » (terre rouge ocre) et des « Magnys » (sur les graviers)
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	4500 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 8 ans

VINIFICATION

Fermentation	Lancée en cuve inox puis les vins sont entonnés pour que la fermentation se déroule en fûts.
Elevage	12 mois en fûts avec 20% fûts neufs

DEGUSTATION

Sa robe est limpide et brillante, son reflet, argenté. Selon l'âge, sa couleur tendra sur le vert-or ou le bronze. Au nez, les arômes de fleurs dominant (aubépine, acacias, sureau, fougère, tilleul, verveine) et sont équilibrés par sa minéralité naturelle (silex) avec un léger parfum d'agrumes. En vieillissant, il développera des arômes de noisettes miellées. En bouche, il se révélera être un vin riche, opulent avec beaucoup de caractère.

GASTRONOMIE

Côté mer, il sublimerait un crustacé grillé, comme le homard, ou bien une fricassée de noix de Saint-Jacques. Côté terre, il sera parfait sur un foie gras, un quasi de veau ou encore une volaille à la crème. Avec le fromage, il s'accommodera très bien avec les bleus.

Température de service : 12 à 14°