



## MEURSAULT

Les raisins proviennent d'une parcelle avec un sol peu profond connu sous le climat « Les Forges », situé à l'ouest du village de Meursault.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés, trié à la main et pressé dans une presse pneumatique. La fermentation alcoolique se fait dans des fûts de chênes français (40% neuf). Les lies sont bâtonnées occasionnellement avec un élevage de 11 mois.

### DÉGUSTATION

ROBE	Une robe avec des reflets or.
NEZ	Fruité au nez, il rappelle l'arôme de la rhubarbe.
BOUCHE	Ample en bouche, le vin est beurré sur la fin avec des arômes d'amandes grillées.
ACCORDS	Crustacées, viande blanche, foie gras
TEMPERATURE	13°C / 14°C
GARDE	Entre 5 et 6 ans.