



Meursault

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage dure 11 mois avec quelques bâtonnages. La proportion de fûts neufs est d'environ 40%.

TERROIR

Les raisins proviennent d'une parcelle appelée « Les Forges » située à l'ouest du village de Meursault. Les sols sont peu profonds.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe aux reflets dorés. Nez fruité exprimant souvent des notes de rhubarbe. Bouche ample avec beaucoup de gras en final et des notes d'amande grillée.

ACCORDS METS & VIN

Crustacés, viandes blanches, foie gras.

