



MEURSAULT 2017

Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 45 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 12 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

Notes de dégustation

Robe : belle robe jaune pâle qui prend une tournure dorée avec le temps.

Nez : subtiles notes briochées et de beurres frais.

Palet : structure équilibrée aux arômes d'amandes. Finale minérale très agréable.

Potential de garde : 6 ans

Accords mets / vins : accompagne parfaitement une omelette aux truffes ou un poisson en sauce.

Température : 12/13°C

