

## MEURSAULT LES MEIX CHAUAUX 2020

Meix signifie le terrain autour de la maison, le noyau de l'exploitation agricole. Chavaux signifie le vallon en amont de la rivière.



### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

### VIGNOBLE

Terroir orienté nord est situé au nord de la commune de Meursault, à proximité d'Auxey-Duresses. Sol argilo-calcaire traditionnel en partie basse, assez caillouteux et moins profonds en partie haute. Secteur un peu plus tardif que d'autres, protégé par les maisons d'habitation.

Méthode de lutte : Lutte biologique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 10,25 ha

Altitude : 240-260 m

Age moyen des vignes : 30 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Meursault de caractère, un peu tendu, disposant d'une excellente acidité. Peu sensible à la surmaturité. C'est un vin séveux et énergique avec beaucoup d'équilibre. Bonne capacité de vieillissement.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un risotto de Fregola Sarda, Gambas et compote d'agrumes, volaille de Bresse pochée sauce suprême, Trompettes de la mort

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

