

MEURSAULT LES CLOUS 2022

Le mot Clous est à rapprocher du mot Clos (variante Bourguignonne)



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Le vignoble est à flanc de colline, face à l'est, divisé en deux parties dont la partie inférieure est clairement la meilleure. Il y a beaucoup d'argile dans le sol, mais il est friable par nature, donc facile à travailler.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire Surface : 18,35 ha Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers Débourbage statique 24h Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Au nez, ce vin se montre discret, évoluant sur des arômes d'amandes grillées et d'agrumes qui demandent un moment pour se révéler pleinement. En bouche, l'attaque est salivante et vivifiante, éveillant immédiatement les papilles. La texture est riche et enveloppante, apportant une belle sensation de profondeur et de complexité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une bisque de langoustines, du foie gras mi-cuit ou encore de l'Epoisses.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

