

MEURSAULT NARVAUX 2024

Ce mot est issu du latin "vallis" (vallée), un val, des vaux !



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Assemblage de deux vignes dans le terroir de Narvaux, situées au dessus des 1ers Crus Genevrières et Porusots. D'exposition plein Est et pentue, la vigne repose sur un sous-sol de roches dures, de type Comblanchien. Terroir qui produit des vins structurés et riches. Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 16,22 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 41 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

Un nez envoûtant marqué par la mirabelle et les notes de pâte de fruits confits. La bouche se révèle plus citronnée, apportant fraîcheur et vivacité à l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un bar grillé, une ballotine de dinde et du beaufort.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

