

MEURSAULT VIREUILS 2024

Il désigne des parcelles qui tournent et suivent la courbure du coteau, "vire" tout autour de la vigne.



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

Terroir situé en haut de coteau, à proximité du village d'Auxey-Duresses. Sols de type brun calcaire, plus ou moins caillouteux. Assemblage de vignes dans les parties Dessus et Dessous.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,05 ha

Altitude : 300-350 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 d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% fûts (dont 20% de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez délicat aux notes d'amande fraîche. La bouche est vive et saline, portée par une belle fraîcheur et une tension élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une sole meunière et légumes de printemps, des langoustines, orange et tagliatelles de légumes ou encore Pâté Pantin.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

