

MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2024

Porusot se trouve sur un terrain très minéral, très pierreux.



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

Le Porusot possède une partie Dessus, constituée de roches, de failles profondes sur une terre rouge et argileuse. La partie Dessous donne des vins puissants et généreux. Plantation de cette vigne en 1990.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 7,09 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35 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 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

un nez fruité et gourmand, marqué par de délicates notes de caramel. La bouche offre une texture ronde et enveloppante, à la fois suave et élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Une jolie bouteille à marier avec un homard poché et macédoine de légumes ou une crème de Chou-fleur au caviar ou encore de l'Epoisses.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2027-2036

