

MEURSAULT 2009

Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098.



VIGNOBLE

Village le plus vaste de la Côte de Beaune produisant surtout des vins blancs. Selon l'emplacement des vignes, le sol est soit riche et profond (bas de coteau), soit calcaire et marneux dans "la montagne". Notre cuvée provient d'un assemblage d'une quinzaine de parcelles différentes mais complémentaires pour obtenir à la fois richesse et élégance.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 284,48 ha Altitude : 250-300 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.

5 % raisins foulés, 95 % raisins entiers,

Collage: Oui

Filtration: Légère par membrane

 $16\ \text{mois}$ (dont $5\ \text{mois}$ d'assemblage en masse) $100\ \%$ en fûts (dont $20\ \%$ de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin d'une belle intensité aromatique, amande, noisette, pomme reinette, une bouche qui garde un équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les crustacés grillés et en sauce comme les gambas ou la langouste.

Température de service : 11-13°C $\,$

Date recommandée de consommation : 2012-2016

