

# MEURSAULT VIREUILS 2016

Un sentier tourne, "vire" tout autour de la vigne.



# **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 lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol: Argilo-calcaire Surface: 16,05 ha Altitude: 300-350 m

Age moyen des vignes : 41 ans

# **VINIFICATION**

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

# **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Un vin qui développe une palette aromatique complexe et corsée

### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde à la crème ainsi qu'avec de l'Époisses.

**Température de service :** 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2018-2023

