

MEURSAULT « Les Vireuils »

REGION : Bourgogne

APPELLATION : AOC Meursault

LIEU-DIT : climat des Vireuils Dessous, surplombant les Chevalières et le Tesson

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Meursault

SURFACE TOTALE : 34a

EXPOSITION : plein EST

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Chardonnay

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot

ANNEE DE PLANTATION : 1970 et 2000

Vendange manuelle

Pas d'eraflage mais un foulage avant pressurage pneumatique.

Débourbage d'une nuit en cuve inox, puis entonnage par gravité.

Elevage en fûts de chêne pendant 14 mois (20% de fûts neufs).

Les vins de Meursault présentent toujours une large palette aromatique au service d'une puissance et d'une concentration rares. Ce climat ne déroge pas à la règle, son exposition et sa situation géographique de haut de coteau lui apporte néanmoins plus de finesse et de fraîcheur. On retrouve donc ce côté très beurré, plein, suave, mêlant tour à tour ces arômes typiques de noisette et de pain grillé. En bouche, le gras, une fois de plus typique de l'appellation, couvre le palais et confère au vin une longueur en bouche interminable.

A conserver entre 3 et 7ans avant d'accompagner des volailles en crème, du foie gras ou une fricassée de girolles.

Température de consommation : 15/16°C.