

FICHE TECHNIQUE MEURSAULT 2024

Superficie : 55a63
Situation : Lieu-dit Les Pellans et les Forges + Larcher
Cépage : Chardonnay
Rendement : 43hl/ha

Altitude : 230-240m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 1939-1961

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourbage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2034+

Note de dégustation 2023 :

Nez complexe et gourmand de vanille, citron vert, de fruits à chair jaune mûrs (pêche au sirop), de pâtisseries et d'un bouquet de fleurs envoutantes, notamment chèvrefeuille, ainsi que quelques épices douces.

En bouche légèrement beurré, aux arômes de pêches mûres, de fruits à chair blanche et de pâte d'amandes. Dense, onctueux et rond mais énergique. Très persistant en fin de bouche

