



FICHE TECHNIQUE MEURSAULT 2022

Superficie : 55a63
Situation : Lieu-dit Les Pellans et les Forges + Larcher
Cépage : Chardonnay
Rendement : 63hl/ha

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

Vendange manuelle

VINIFICATION :

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

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

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

Potentiel de garde : 2032+

Note de dégustation :

Le nez évoque le fruit blanc bien mûr avec la nectarine et les agrumes confits ainsi que des notes de fleurs blanches. En bouche on retrouve un duo subtil entre épices douces du bois et minéralité. Richesse naturelle avec une certaine onctuosité et grande persistance minérale

