



## FICHE TECHNIQUE MEURSAULT 2023

**Superficie :** 55a63  
**Situation :** Lieu-dit Les Pellans et les Forges + Larcher  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 61hl/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 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 :** 2033+

### *Note de dégustation :*

*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*

