



FICHE TECHNIQUE MEURSAULT 2021

Superficie : 55a63
Situation : Lieu-dit Les Pellans et les Forges + Larcher
Cépage : Chardonnay
Rendement : 27hl/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%
- 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 : 2031

Note de dégustation :

Arômes de pêche, d'agrumes et d'épices douces

Bouche : saveurs fraîches et mûres, suavité, attaque plaisante et belle persistance

