



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires à marnes blanches
Superficie du vignoble : 0,45 ha



PRÉSENTATION

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne. On l'évoque comme la capitale des grands blancs. La diversité dans la nature et la profondeur des sols et pentes influe fortement sur les vins. S'ils sont toujours caractérisés par une belle opulence, certains peuvent aussi présenter une dominante minérale plus ou moins marquée.

Notre parcelle du "Les Criots" est située à l'entrée du village. Les Criots se traduisent par craies, ce qui signifie que les éléments minéraux issus de l'érosion de la Côte y sont remarquablement présents et confèrent donc à ce cru cette belle particularité.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet riche mariant des arômes de fruits blancs et jaunes à de délicates touches florales et à un soupçon de grillé. Ample et soyeux au palais, il est aussi doté d'une belle fraîcheur qui lui confère un parfait équilibre. Sa longue finale légèrement briochée est savoureuse.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

CITATIONS

Jasper Morris : 91/100 (2020)

