



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires à marnes blanches

Superficie du vignoble : 1,35 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



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 Meursault Domaine du Pavillon est issu du mariage de 3 parcelles aux caractéristiques différentes mais complémentaires.

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 complexe aux légères notes toastées associées à d'élégantes touches florales sur un fond de fruits blancs et jaunes. Riche et soyeux, son volume en bouche est parfaitement équilibré par une fraîcheur bien présente. Sa longue finale très aromatique s'étire sur de savoureuses notes briochées.

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

Wine Advocate : 89/100 (2022)

Decanter : 92/100 (2021)

Wine Spectator : 89/100 (2020)

