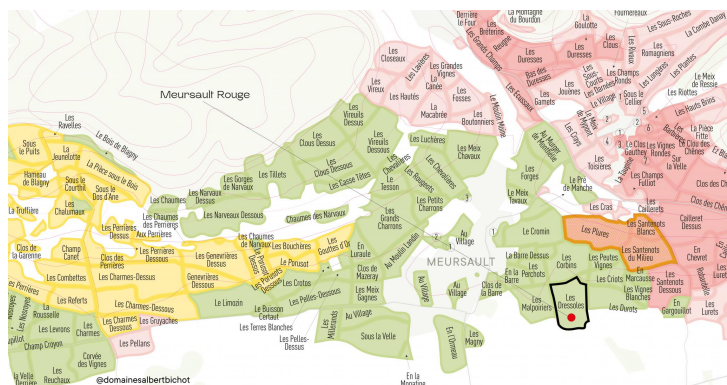


MEURSAULT DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires à marnes blanches

Superficie du vignoble : 0,33 ha

Âge moyen des vignes : 35-41 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.

Très connu pour ses vins blancs, il possède aussi quelques terroirs plus propices au Pinot Noir.

C'est le cas de notre parcelle, située au nord de Meursault, à moins de 400 mètres du Climat des "Santenots" à Volnay.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Élevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet fin et délicat aux arômes de fruits rouges (cerise, framboise..) et de fleurs (rose, violette...) rehaussés d'une légère touche boisée. Charnu, rond et finement structuré en bouche, sa finale est soyeuse et parfumée.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 89/100 (2022)

