

# MEURSAULT VIEILLES VIGNES

## **Cépage**

Chardonnay

## **Terroir**

En dessous des Meursault premier cru Porusot, sur un sol profond, caillouteux est un terroir limoneux, argilo-calcaire.

## **Les vignes**

Les vignes ont une cinquantaine d'années, elles sont plantées à 10 000 pieds par hectare, taillées en guyot simple. Le sol est labouré, pas d'herbicide, les vignes sont traitées en lutte raisonnée sans utiliser d'anti-pourriture, pour un rendement de 55 hl/ha environ.

## **Récolte**

Vendange manuelle est faite au maximum de la maturité.

## **Vinification**

Les raisins sont pressés doucement et longtemps environ 2h, légèrement débourbés, le moût pas levuré et les fermentations, alcoolique et malolactique se font en pièces dont 40% de fûts neufs. Elle s'étale dans le temps, nous ne bâtonnons presque pas les vins qui séjournent 9 mois sous bois, puis 2 mois en cuve avant d'être collé mais pas systématiquement filtré.

## **Le vin**

Le vin ne se livre pas la première année, il est discret mais fin, avec des notes florales, une bouche pimpante, droite, tendue, très minérale. Le tout prend de la puissance, du gras en vieillissant.

## **Service**

A consommer à 10/11°C dans les 4/5 ans.