



## MEURSAULT "LES GRANDS CHARRONS"

*Cépage:* chardonnay

*Surface:* 1.5 Ha

*Sol:* argilo-calcaire (calcaire dans la partie haute et plus alluvionnaire dans la partie basse)

*Âges de vignes:* 1951.1963.1984.1992

*Elevage:* 1 an en fûts (20% de fûts neufs) puis 2 à 4 mois de cuve

*Température de service:* 12-14 °C

*Consommation:* 1 an à 6-7 ans