
MEURSAULT MEIX CHAUAUX



CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Cette parcelle est située à mi-coteau sur un sol argilo-calcaire à dominante calcaire. Elle est orientée sud-sud-ouest.

LES VIGNES

La parcelle a été plantée à 10 000 pieds/hectare, en 1988, 2001 et 1935 pour la plus vieille partie, elle fait 0,75 hectares. Le sol est labouré, griffé, pas de désherbant chimique depuis la plantation, et la vigne est ébourgeonnée, effeuillée, aérée et traitée.

RÉCOLTE

Récolte manuelle avec passage des raisins sur table de tri.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés, le moût légèrement débourbé avant d'être soutiré en fûts pour la fermentation alcoolique, sans addition de levure. Nous utilisons 40% de fût neufs pour cette cuvée qui séjourne dix mois en barriques avant d'être assemblée en cuve pour une homogénéisation de 2 mois environ.

LE VIN

Après quelques mois de bouteille, le vin se livre vite au nez, avec des notes beurrées, légèrement exotiques et une bouche dense, large, tactile. Le vin remplit la bouche puis se dirige vers une pointe de fraîcheur qui équilibre l'ensemble. On ne perçoit pas l'élevage qui accompagne une structure digne d'un grand terroir.

SERVICE

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

