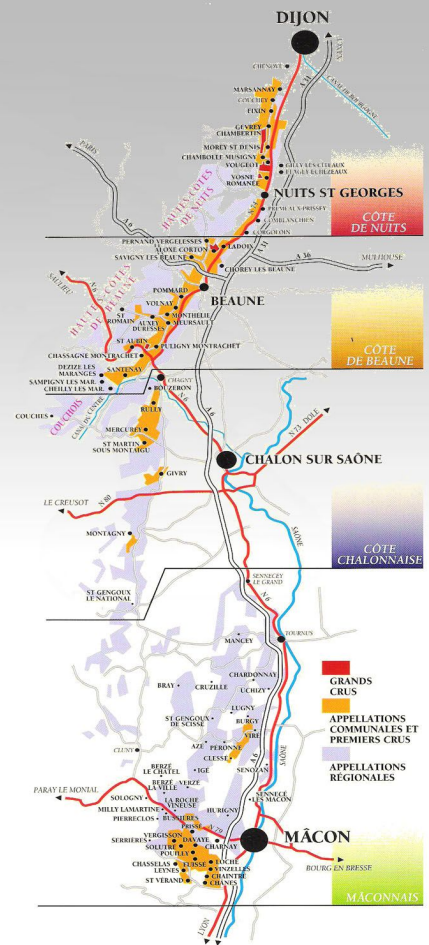




MEURSAULT VIEILLES VIGNES



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures, mis en fûts pour la fermentation alcoolique et malolactique. Batonnage une fois par semaine après la fermentation alcoolique et jusqu'au début de la FML. Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

- Oeil: La robe du meursault est d'un or plus ou moins ambré selon l'âge. Limpide, brillante, elle a de l'éclat et s'accompagne souvent de reflets gris.
- Nez: Le bouquet évoque le chardonnay mûr, gorgé de soleil et empreint de l'influence du terroir. On y perçoit des arômes d'aubépine, d'abricot, de citron et de fruits exotiques (mangue, papaye). S'y mêlent les fruits secs caractéristiques du cépage (noisette et amande), ainsi que les notes de tilleul et de beurre.
- Bouche: Le meursault est un vin d'une certaine corpulence, long et structuré. Sa texture soyeuse s'accompagne de saveurs de noisette fraîche, de miel, jusqu'à une finale originale sur la mirabelle.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours, put in barrels for the alcoholic and malolactic fermentation. Stirring of the lees once a week after the alcoholic fermentation and till the beginning of the FML. Raised in barrels during 1 year until the bottling.

TASTING

- Colour : The dress of the meursault is of a more or less amber gold according to the age. Crystal clear, brilliant, it has some brightness and often comes along with grey highlights.
- Nose : the bouquet evokes the ripe, sun-kissed and marked Chardonnay with the influence of the country. Aromas of hawthorn, apricot, lemon and exotic fruits (mango, papaya). Also with dried fruits of the vine (hazelnut and almond), as well as the notes of lime tree and butter mix with it.
- Mouth : Meursault is a wine of a certain corpulence, length and structured. His silky texture comes along with flavors of fresh hazelnut, honey, until a final cherry plum.

