1er Cru



MEURSAULT 1er Cru Sous le Dos d'Âne Domaine 2020

Elévation de terrain au bout du bois de Blagny, qui présente deux versants opposés. Récolte du Domaine

SITUATION

Surface de l'aire de production : 5,03 ha

Altitude: 300-350 m

TERROIR

Vigne appartenant à notre Domaine, immédiatement voisine de Meursault Perrières Dessus, sur le territoire de Blagny. Le terroir en pente repose sur un sol assez gras, marneux et pierreux donnant au vin un aspect minéral-silex. La vigne peut souffrir de la sécheresse en été. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Sol: Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle: 100 %

VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage: Oui

Filtration: Oui (Lenticulaire)

ÉLEVAGE

15 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 26 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14,40 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : entre 2024 et 2029

DÉGUSTATION

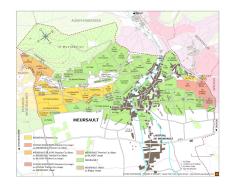
La couleur est d'un beau vert-doré, le nez révèle des arômes de miel et d'épices

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec les crustacés grillés (gambas), le foie gras et les fromages bleus.



1er Cru



MEURSAULT 1er Cru Sous le Dos d'Âne Domaine 2020

2/2