



MEURSAULT PREMIER CRU

LES CHARMES

*« Découvrez enfin
un Charmes
aérien,
tout en
harmonie. »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Charmes Dessous [0,1644 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Situé en limite de Puligny, ce climat, dont le sol est constitué de petites pierres calcaires, est idéalement exposé Sud-Est. Nous considérons cette vigne comme un patrimoine sur lequel nous veillons : elle aurait été plantée en 1936 !

PRODUCTION

Environ 600 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débourage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons 40% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 16 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Ce vin revêt le costume or clair des Meursault. C'est au nez que l'âge des vignes s'exprime le plus : un bouquet complexe de fruits mûrs (poire, abricot) et de fleurs blanches. En bouche, la matière est riche et équilibrée par une finale fraîche et minérale.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Le partenaire idéal de tous vos repas de fête : lotte à la vanille, ris de veau ou noble crustacé.

