

Meursault 1^{er} Cru Blagny

Sol

Vignes en hauteur de coteaux, sur des marnes recouvertes d'éboulis.
Terrain argilo calcaire remarquable

Situation

Meursault, très belle exposition

Couleur

Blanc

Cépage

Chardonnay

Vinification

Vendanges manuelles. Un tri sévère avant d'être pressé et mis en fûts de chêne (30% de neufs) pour y effectuer sa fermentation alcoolique.

Elevage

19 mois avant d'être soutiré et mis en bouteilles par filtration.

Dégustation et accompagnement.

Vins légers, peu corsés et très fruités d'une très belle tenue. Tout en finesse et un corps gras. Couleur ambrée or. Poissons chauds, jambons à la crème.



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.
