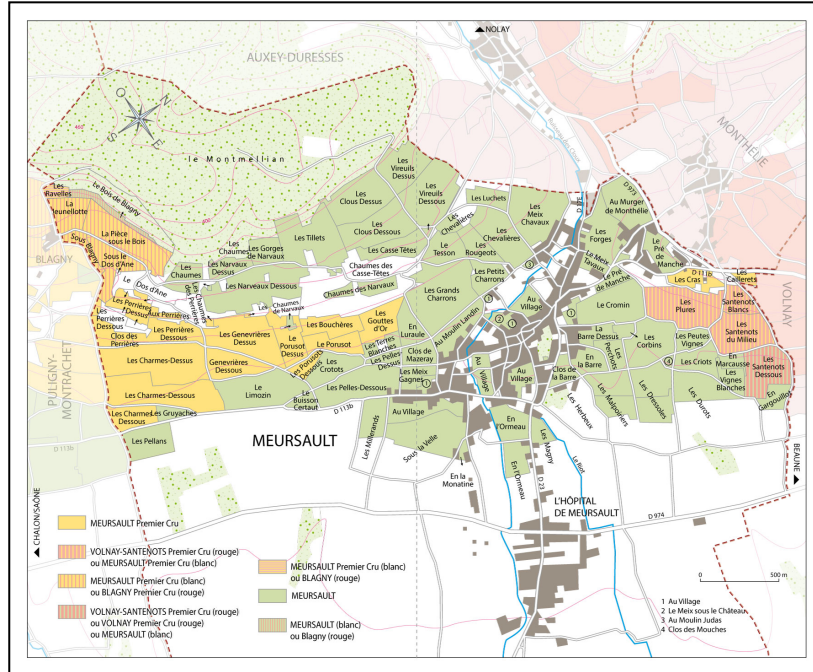
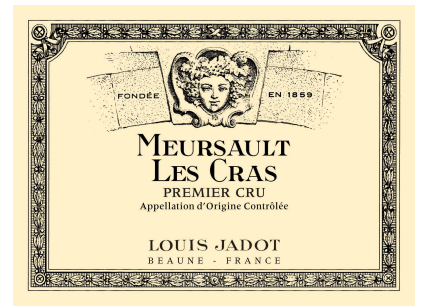


Côte de Beaune

MEURSAULT LES CRAS

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Située au nord de la commune de Meursault, cette parcelle peut aussi bien être plantée en blanc qu'en rouge.

CARACTÉRISTIQUES

Le sol de ce premier cru est fait de cailloutis et de calcaire. Les vins produits sur ce terroir sont d'un rouge dense avec une trame minérale.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

