

MEURSAULT

VIEILLES VIGNES



DOMAINE
JEAN MONNIER & FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Caractéristiques

> CÉPAGE

Chardonnay

> CLIMAT

Les Crotots, les Pelles, les Perchots, au Village et les Malpoiriers

> SUPERFICIE

> ANNÉE DE PLANTATION

> TYPE D'APPELLATION

Village

Situation



Terroir et localisation

Au cœur de la Côte de Beaune, Meursault s'étend au pied des vignes. Ses sols argilo-calcaires et son exposition de l'est au sud offrent aux vins équilibre et élégance.

Notre meursault-vieilles vignes provient d'un assemblage de plusieurs parcelles. Les sols, dont il est issu, sont argilo-calcaires. À l'issue de la vinification, il est élevé en fûts pendant une période de 12 à 14 mois.

Dégustation

Ces vieilles vignes, avec leurs racines profondément ancrées, puisent les nutriments essentiels dans le sol, produisant ainsi un vin harmonieux, associant complexité, rondeur et richesse. Il portera davantage un aspect beurré en vieillissant.

Accord mets et vin

Notre meursault-vieilles vignes s'apprécie en accompagnement de poissons blancs, crustacés ou viandes blanches et se déguste très bien avec du foie gras.



DOMAINE JEAN MONNIER & FILS
20 rue du 11 novembre - 21190 MEURSAULT
contact@domaine-jeanmonnier.com