MEURSAULT-CHARMES PREMIER CRU

JEAN MONNIER & FILS GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Caractéristiques

> **CÉPAGE** Chardonnay

> CLIMAT

Les Charmes-Dessus et les Charmes-Dessous

> **SUPERFICIE** 0,69 hectare

- > ANNÉE DE PLANTATION 1994 et 2012
- > TYPE D'APPELLATION Premier cru

Situation



Terroir et localisation

Situé au cœur de la Côte de Beaune, Meursault s'étend au pied des vignes, entre petites maisons vigneronnes et vastes maisons bourgeoises. Son terroir repose sur des sols riches en argile et calcaire, et bénéficie d'une exposition privilégiée allant de l'est au sud, idéale pour offrir aux vins leur équilibre et leur élégance.

La vigne qui produit ce vin est située dans le climat (classé premier cru) le plus étendu de Meursault. Son sol argilo-calcaire produit un vin charpenté et de terroir. Il s'agit de l'une des parcelles où l'adéquation entre géologie, cépage et exposition s'affirme le mieux.

Dégustation

Le meursault-Charmes est un vin convivial et très ample. Tendre en apparence, il est solidement structuré, plein, puissant, harmonieux mais plutôt minéral. Gras en bouche, il finit tout en finesse avec beaucoup d'élégance.

Accord mets et vin

La structure et la puissance de ce vin en font le partenaire idéal avec du poisson, d'un crustacé ou d'une volaille à la crème. Sur le plateau de fromage, ce vin recherche les fromages forts tels que l'époisses, le munster ou encore le roquefort.

