

# MEURSAULT

## LA BARRE



DOMAINE  
JEAN MONNIER & FILS  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

### Caractéristiques

> **CÉPAGE**

Chardonnay

> **CLIMAT**

La Barre-Dessus

> **SUPERFICIE**

0,67 hectare

> **ANNÉE DE PLANTATION**

1999 et 2020

> **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.

Les raisins sont vendangés à la main sur un terrain présentant un sol argilo-calcaire. Ils sont ensuite pressés dans un pressoir pneumatique avant d'être mis en bouteille à l'issue d'un élevage de 12 à 14 mois en fûts.

### Dégustation

Avec un boisé séducteur et beaucoup d'onctuosité, le meursault-la Barre affiche la belle maturité du chardonnay. Large, riche et savoureux, il représente parfaitement le style de l'appellation.

### Accord mets et vin

Notre vin sera votre parfait allié pour l'apéritif et l'entrée. Aussi à l'aise avec les viandes que les poissons et fruits de mer, il se montrera admirable avec la volaille de Bresse.



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