

MEURSAULT

LES ROUGEOTS



DOMAINE
JEAN MONNIER & FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Caractéristiques

➤ **CÉPAGE**

Chardonnay

➤ **CLIMAT**

Les Rougeots

➤ **SUPERFICIE**

0,97 hectare

➤ **ANNÉE DE PLANTATION**

1969 et 2014

➤ **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, produits sur un sol argilo-calcaire, sont vendangés à la main et pressurés dans un pressoir pneumatique assurant ainsi une extraction parfaite du jus dans le respect des baies. La vinification et l'élevage (qui dure entre 12 et 14 mois) se font en fûts.

Dégustation

Ce meursault blanc développe un joli bouquet de fleurs blanches et de mirabelle, agrémenté de légères notes beurrées. La bouche affiche un fruit très pur et beaucoup d'énergie, renforcée par une longue finale pleine de fraîcheur.

Accord mets et vin

Notre meursault-les Rougeots présente un penchant naturel pour les volailles et poissons de belle texture qu'il sublimerait parfaitement. Même les fruits de mer l'adoptent au premier essai. L'intensité aromatique et la texture de ce blanc en font également un très bon choix pour l'apéritif.



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