



MEURSAULT 2023

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Ce bourg étendu voit une succession de petites maisons vigneronnes et de vastes propriétés bourgeoises. Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs.

DÉGUSTATION : précis et floral

Accords mets-vins : Escargots persillés, comté

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Date de récolte : 08/09/2023
- Vinification : Léger débourage puis fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 2 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte de Beaune, grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.