

Meursault Charmes 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1996

La bouteille la plus ancienne de la collection historique du Domaine, précieusement conservée dans les caves du Château de Beaune, est un Meursault Charmes datant de 1846, avant même son classement de 1855 en « Tête de cuvée ».

Profil de dégustation

Bouquet élégant aux notes fruitées et florales. Rond et soyeux en bouche, il se montre particulièrement charmeur. Excellent potentiel de garde.



Chardonnay



5 à 7 ans ou plus

Potentiel de garde



12°C à 14°C

Température de service



Certification biologique
et conversion
biodynamique en cours



Est / Sud-Est

Exposition



0,28 ha / 31,12 ha

Surface

Expertise

Vendanges : 6 septembre 2023

Récolte manuelle en petites caisses de 13 kg. Tri méticuleux de chaque grappe.

Vinification

Pressurage en grappes entières selon un cycle de 2 à 3 heures permettant la sélection des meilleurs jus.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 40 %

Conservation

Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions idéales de conservation.



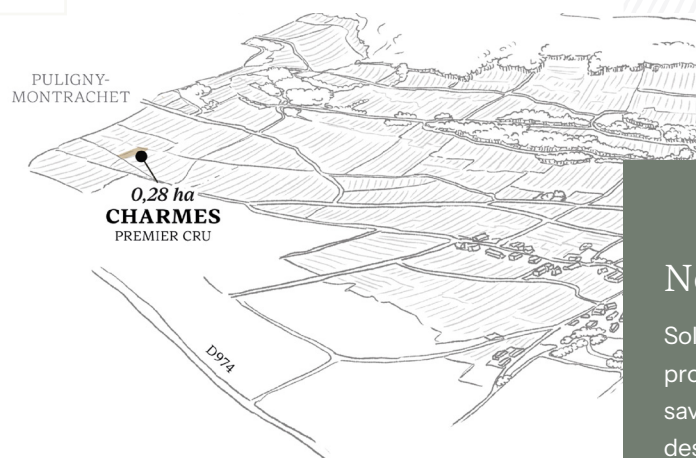
Terroir

Parcelle

Les sols frais et argileux retiennent l'humidité, et cette parcelle est parmi les dernières à être récoltées.

Sol

Caillouteux argilo-calcaire.



Notes du vigneron

Sol argileux marneux, assez profond, terroir plus tardif, il faut savoir l'attendre pour ne pas faire des vins monolithiques.