

Meursault Genevrières 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1976

Historiquement, les vignes de ce grand Meursault étaient entourées de genévriers, dont le nom est resté associé au climat. Cette prestigieuse appellation fut classée Tête de cuvée dès 1855 par le Dr Lavalley dans son ouvrage de référence intitulé Histoire et Statistiques de la vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or. À cette époque, les notions de Premiers Crus et de Grands Crus n'existaient pas encore.

Profil de dégustation

Bouquet subtil aux arômes floraux et fruités, rehaussés de délicates notes toastées. Raffiné et ample, sans aucune lourdeur, il exprime la tension caractéristique des Genevrières. Un vin voluptueux.



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



1,85 ha / 16,48 ha

Surface

Expertise

Vendanges : 4 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

21 mois. Fûts neufs : 30 %

Conservation

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



Terroir

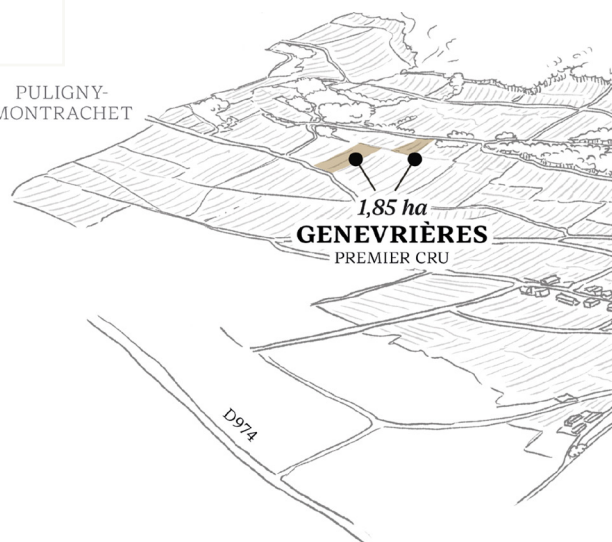
Parcelle

Le nom « Les Genevrières » fait référence au genévrier, arbuste aux baies rouges et aux feuilles en aiguilles autrefois présent en abondance sur les hauteurs de la Côte.

Sol

Argilo-calcaire graveleux.

PULIGNY-MONTRACHET



Notes du vigneron

Nous avons la chance d'avoir deux parcelles vinifiées séparément. Dans le coteau s'exprime le vrai Genevrières large, ample et généreux, la parcelle du haut sur un sol plus calcaire est plus frais citronné et rapporte une grande finesse à l'assemblage qui évite un vin trop gras.