

Meursault Les Clous 2023

Village



Date d'acquisition : 1996

Sur le terroir de Meursault, certaines parcelles classées en appellation village sont situées sur un sol marneux, identique à celui du Corton-Charlemagne Grand Cru (seules la topographie et l'altitude diffèrent). Ces vignobles d'une grande qualité méritent une vinification particulière. C'est le cas du terroir des Clous, dont le nom proviendrait d'une déformation du mot « clos ».

Profil de dégustation

Bouquet intense de fruits et de fleurs, accompagné d'une délicate note minérale. Vin riche et subtil, porté par une belle fraîcheur qui lui assure un parfait équilibre.



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

Exposition



2,64 ha / 18,4 ha

Surface

Expertise

Vendanges : 8 septembre 2023

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

Vinification

Le pressurage se déroule en deux phases : séparation des premiers jus, puis pressurage selon des cycles de deux heures.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 30 %.

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

Terroir

Sol

Marnes calcaires sur socle dur.



Notes du vigneron

Un bouquet fin et élégant combinant minéralité et boisé délicat avec des notes de citron et de fleurs (acacia, tilleul). Une bouche élégante, fraîche, aux arômes de pamplemousse et finissant sur un joli beurré.

