

Meursault Perrières 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1996

Le sol caillouteux auquel s'accrochent les vignes a inspiré le nom de ce climat exceptionnel : Perrières. Ce Premier Cru est depuis longtemps très apprécié pour sa finesse et sa pureté. Au milieu du XIXe siècle, l'œnologue M. de Vergnette écrivait dans une étude : « Après le véritable Montrachet, je ne connais pas de vin blanc aussi exquis. » Plus tard, le docteur Laval le classa Tête de Cuvée dans sa classification de 1855.

Profil de dégustation

Bouquet complexe associant des notes florales à de délicates nuances boisées. Ample tout en restant subtil, il affirme une véritable personnalité en bouche. Sa tension particulièrement marquée lui confère une grande fraîcheur et laisse présager un excellent potentiel de garde.



Chardonnay



10 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



0,34 ha / 12 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

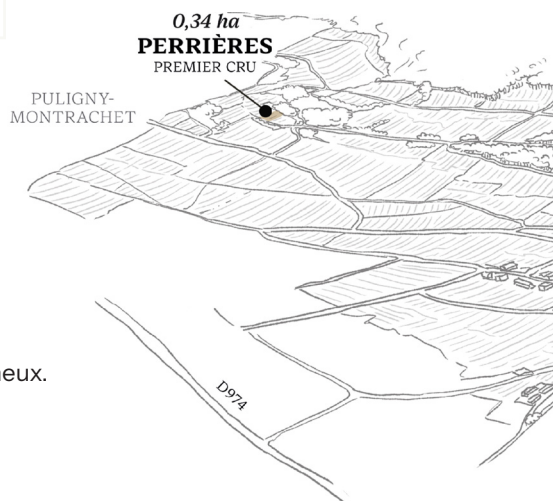
Le nom « Perrière » fait référence à la pierre et aux carrières. Ce terroir est riche en cailloux calcaires.

Sol

Argilo-limono-sableux, calcaire marneux.

Influence sur le vin

Les cailloux calcaires confèrent au vin une remarquable minéralité.



Notes du vigneron

Cette parcelle située dans les hauts des Perrières est entourée d'arbres et bénéficie d'une très belle exposition. Le sol est pauvre avec des maturités qui peuvent venir très vite, d'où l'importance de surveiller cette parcelle au moment des vendanges pour garder toute sa salinité.