

Meursault 1er Cru "La Pièce Sous le Bois" 2019

Appellation
Meursault 1er Cru

Sous-Région
Côte de Beaune

Classification
Premier Cru

Vendange
Manuelle

Cépage
Chardonnay

Sol
Argilo-calcaire



Note de dégustation :

Notre Meursault 1er Cru « La Pièce Sous le Bois » est le juste équilibre entre gourmandise et fraîcheur, son nez minéral ensuite vers des touches vanillées. Il possède une belle rondeur en bouche sublimée par des notes épicées.

Accord Mets et Vins :

Coquillages et crustacés, Poisson, Viande blanche et volaille

Potentiel de Garde :

7-10 ans

Fermentation :

Juste après la récolte, les raisins sont pressés en grappes entières dans un pressoir pneumatique puis nous opérons un débourage statique des jus pendant 24 heures à 12°. Les moûts sont ensuite entonnés directement, les fermentations alcoolique et malolactique ainsi que l'élevage sont réalisées en fûts.

Elevage :

14 mois en fût de chêne Français

Fûts :

Ch chauffe légère dite blonde, 30% de fûts neufs.

Température de Service :

12-14°

Accord Idéal :

Idéal avec des Noix de Saint-Jacques accompagnées d'une purée butternut et châtaigne

Meursault est le village le plus renommé pour la production de grands vins blancs en Côte-d'Or. Situé au Sud de Pommard, l'excellente qualité de ses Premiers Crus compense l'absence de Grands Crus sur le village. La parcelle de La Pièce Sous le Bois se situe sur le haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet, dans ce que l'on appelle le Hameau de Blagny. Les vignes à cet endroit forment une cuvette riche en marnes blanches. Le hameau se trouve à la limite avec Puligny-Montrachet et constitue le point culminant de Meursault, à 330m d'altitude, en lisière de bois. Les vignes constituant notre parcelle de 40 ouvrées ont été plantées en 1959 puis en 2010 dans ce sol extrêmement calcaire.

Les Echos Série Limitée : Complexe - puissant - équilibré | septembre 2022

International Wine Challenge : Silver - 92/100 | mai 2022

James Suckling : 93/100 | mai 2022

