

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2016



Rebsorte : Chardonnay

Boden : Ton und Kalk

Lage : Vier Parzellen von Winzern aus Meursault, die zwischen den feineren und mineralischeren oberen Hängen und dem Dorfrand, dessen Böden für Komplexität und Konzentration sorgen, liegen.

Der Jahrgang 2016 : Nach einem kühlen Winter und trotz einem schweren Frost Episode Ende April war der Frühling mild aber regnerisch. Der Sommer war warm und trocken und die Weinlese startete Mitte September unter sehr guten Bedingungen. Vinifikation : nach einem milden Pressen wurde dieser Weine in Eichenfässern während 12 Monate in unserem Keller vom XV. Jahrhundert vinifiziert und ausgebaut. Beschränkter Anteil von neuen Fässern.

Verkostung : Eine hellgoldene Farbe. Delikate Düften von Akazie gepaart mit frischen Aromen von Zitronen und HazenuB. Delikater Hauch von Vanille. Frisch, komplex und gut ausgebaut. Präzise und dichte Textur. Langer und mineralischer Abgang.

Servierempfehlung : Stopfleber, gegrillter Fisch, helles Fleisch sowie einige Käsesorten (Epoisses, Langres).