



Domaine A. & B. Labry

Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
10 à 12°C

Durée de conservation :
7 à 10 ans

Meursault "Les Vireuils" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Les deux parcelles sont situées au lieu-dit « les Vireuils », situé au Nord du village de Meursault et en haut du coteau. Les vignes, âgées de 30 ans pour une parcelle et de 50 ans pour l'autre, sont orientées à l'Est et dominant le village. Le terrain est de type calcaire marneux, classique à Meursault et convenant parfaitement à l'expression du chardonnay.

Vinification

Les vendanges se font à la main, et s'agissant de parcelles relativement tardives, le plus tard possible pour obtenir une maturité complète. Une vinification traditionnelle avec fermentation en pièce et bâtonnage pendant les premières semaines permet la révélation des arômes du chardonnay dans ce terroir profond. Après un élevage de 10 mois à un an en cave, le vin est soutiré et assemblé pour la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

De couleur « or vert », le Meursault est dominé dans sa jeunesse par des arômes de fleurs blanches, puis le nez évolue vers le beurre frais, le miel et la noisette. En bouche, les saveurs de poires blanches sont portées par une bonne minéralité, qui après 2-3 ans commence à s'épanouir pour livrer des parfums de fleur blanche de miel et de tilleul, avec une pointe de noisette. Le Meursault les Vireuils est toujours souligné par la fraîcheur de la minéralité, à l'opposé d'autres lieudits au sud de l'appellation marqués par la rondeur

Mets d'accompagnements

Poissons en sauce à la crème, fromages de Bourgogne (Cîteaux, Epoisses) et d'ailleurs, viandes blanches cuisinées.