

**Classification :**

Village

Région : La Côte de Beaune**Cépage :** Chardonnay**Température de service :**
8 à 12°C**Durée de conservation :**
3 à 9 ans

Meursault "Clos du Cromin" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Appellation village Meursault, suivie du nom du climat d'origine, clos de murs, au Nord-Est, à l'abri du village, c'est à dire un terrain plat ou au pied du coteau.

Le Sol est argilo-calcaire, à dominante argileuse, sur sous-sol caillouteux et même rocheux.

Vinification

Les raisins récoltés manuellement sont directement placés dans un pressoir. L'opération de pressurage s'effectuera de façon douce et lente afin d'extraire les meilleurs constituants des raisins. Après un léger débourage, les mouts sont placés en fûts de chêne français (dont 20 à 25 % de fûts neufs), où se dérouleront la fermentation alcoolique (à partir de levures indigènes) puis la fermentation malo-lactique. Au terme de 12 à 16 mois d'élevage, nous procéderons au premier soutirage, puis à un léger collage. La mise en bouteilles interviendra à la fin du second hiver suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Vin incisif et légèrement fermé dans sa jeunesse, présente une rondeur en fin de bouche mais qui vieillit très bien. Couleur or, jaunissant avec l'âge.

Mets d'accompagnements

Ce Meursault accompagnera parfaitement tous les poissons, crus ou cuits et les crustacés raffinés par exemple une croustade de langouste.... Il s'harmonisera à merveille avec les volailles et les plats en sauce à la crème.

Très bien également avec des fromages frais, affinés, mais pas trop forts.