



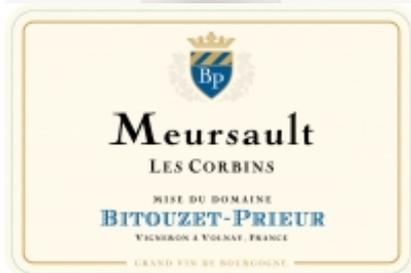
### Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :  
8 à 12°C

Durée de conservation :  
5 à 8 ans

## Meursault "Les Corbins" (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

### Origine

Au Nord Est du village de Meursault, sous le Clos du Cromin et aussi à la frontière du Meursault 1er cru « Les Plures ». Les coteaux sont en légère pente et exposés sud-est. Le sol est argilo-calcaire, profond, et caillouteux, et situer en bas d'un cône de déjection de la vallée d'Auxey-Duresses.

### 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 :

Couleur or jaune. Nez minéral. Attaque en bouche discrète, tout en finesse, délicatesse, belle rondeur subtile, typique de Meursault, sur une minéralité fondue. Bouche persistante.

### Mets d'accompagnements

Ce vin accompagne à merveille les poissons, les crustacés et les viandes blanches.