

MEURSAULT

« Les Clous »

Notre parcelle située sur les hauts de Meursault sur le lieu-dit « Les Clous dessous », sur des terres argilo-calcaires.

Jeune notre cuvée offre une minéralité, une fraîcheur, avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de légères notes briochées. Au fil des années plus gras en bouche, au nez des arômes toastés, fruits secs...



- Cépages : 100 % Chardonnay
- Élevage : Futs



• En bouche, long et structuré avec une belle puissance aromatique. Il accompagnera des belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche, sublimes par la texture onctueuse du vin et par sa longue acidité distinguée. Encore mieux : avec les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, dont l'intensité aromatique et la texture craquante jouent avec l'équilibre vif et souple de l'appellation Meursault. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai.



- Température de service : 12-14°
- Temps de garde : 5-10 ans

