



CHATEAU DE MEURSAULT

Pommard 1^{er} Cru Clos des Epenots



Vinification et élevage

Une fois arrivée dans la cuverie, la récolte est triée manuellement, pour ne garder que les grappes saines et de qualité.

Après éraflage des grappes, jus, pulpe et peau sont mis en cuve pendant 15 à 18 jours durant lesquels s'effectue la macération préfermentaire à froid pendant 5 à 6 jours puis la fermentation alcoolique. Ces étapes sont ponctuées de plusieurs pigeages et remontages pour obtenir une macération complète et parfaite.

Après un pressurage pneumatique avec séparation des jus, le vin obtenu est élevé pendant environ 15 mois dans 30% de fûts neufs et 70% de fûts de un à deux vins.

Dégustation



Robe rubis profonde et brillante.



Beau bouquet aromatique marqué par des arômes de petits fruits noirs, d'épices et de clous de girofle.



Bouche sur le fruit, ample et gourmande avec une belle finale bien équilibrée.

Température de service

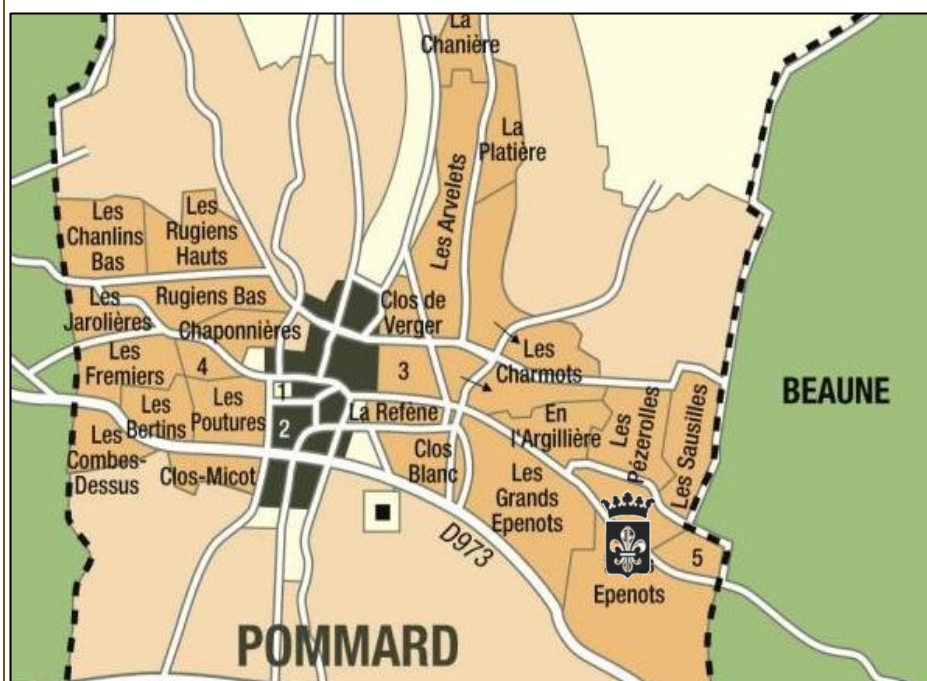
Entre 15° et 17°C

Durée de garde

De 5 à 10 ans

Accords Mets & Vin

Gratin dauphinois, Lentilles vertes du Puy, Civet de Lapin, Comté fruité ...



Parcelles : 5 parcelles plantées entre 1948 et 1978.

Surface totale : 3,6 ha

Cépage : Pinot Noir

Sol : Brun calcaire, chaud et bien drainé situé sur d'anciennes alluvions.

Rendement autorisé : jusqu'à 40 hl à l'hectare.