

Meursault Bois de Blagny

Superficie : 0.60 ha

Cépage : 100% Chardonnay

Age des vignes : 8 ans

Lieux dits et Terroirs : « Bois de Blagny » situé au sommet des coteaux, la vigne est exposée plein Est (on y aperçoit très souvent par temps clair, la chaîne du Mont Blanc) juste au-dessus des 1er Crus « La pièce sous le Bois ». Sol caillouteux, marnes recouvertes d'éboulis calcaires.

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Récolte : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

Rendement : 50hl /ha

Vinification : Pressurage entier des raisins, débourage statique et mise en fûts pour fermentation alcoolique.

Elevage : Mise en fûts pour 80% avec 40% de fûts neufs et 40% de fûts d'un ou deux vins et 20% en cuve inox pendant 12 mois . Battonages tous les 15 jours afin de remettre les lies en suspension. Assemblage au bout de 12 mois de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

Accord Mets Vins : Poissons gras, grillés ou avec une sauce au beurre.

