

# Meursault Sous la Velle

*Superficie* : 0.27ha

*Cépage* : 100% Chardonnay

*Age des vignes* : Moitié 60 ans et moitié jeune vigne

*Lieux dits et Terroirs* : Situé à côté du château de la Velle, la vigne puise sa force dans un sol argilo calcaire profond et riche.

*Mode de culture* : Lutte raisonnée.

*Récolte* : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

*Rendement* : 40hl /ha

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

*Elevage* : Mise en fûts pour 70% avec 30% de fûts neufs et 40% de fûts d'un ou deux vins et 20% en cuve inox pendant 12 mois. Assemblage au bout de 12 mois de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

*Accord Mets Vins* : A boire à l'apéritif avec des amis eu un bon Serrano ou à table avec une viande blanche en sauce.

