



AOP MEURSAULT

Domaine Bachelet

Clos du Cromin



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo calcaire, coteaux et semi coteaux.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Culture raisonnée : labours, effeuillage, vendanges en vert.

Récolte manuelle avec tri rigoureux. Débourage, Pressurage doux, contrôle des températures. Elevage en fûts 18 mois dont 20 et 30 % en fûts neufs.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

C'est un vin dont le bouquet évoque la grappe mûre. Amandes, noisettes grillées, beurre, miel, agrumes sollicitent également le nez. C'est un vin blanc de garde.

Conseil pour la dégustation :

Pour ces vins blancs très gras et parfumés, le froid serait un ennemi.

Un service à la température d'une bonne cave (12à 14°C) est idéal.

La puissance et la souplesse des Meursault en font les partenaires tout indiqués d'une cuisine noble. Il accompagnera parfaitement une belle pièce de veau ou encore mieux des gambas grillées, un homard ou une langouste.

Conservation:

Le Meursault mûrit lentement et longtemps, son apogée étant généralement atteinte entre 5 et 8 ans.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z