

Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Bourgogne, France

Meursault "Le Pré de Manche" 2019

AOC Meursault



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Localisation: Lieu-dit «Le Pré de Manche»
Superficie: 18,91 ares
Age moyen des vignes : 50ans



Viticulture

Conduite de la vigne en agriculture raisonnée
Certification HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale)
Travail du sol
Vendanges manuelles



Vinification

Tri manuel
Egrappage
Fermentation en cuves thermo régulées
Elevage de 15 mois en fûts traditionnels bourguignons
(10 % fûts neufs)
Production de 900 bouteilles par millésime



Service

12 à 14° C



Garde

5 à 6 ans



Accord

Veau ou volaille en sauce blanche
Langouste, grosses crevettes sauvages
Poissons blancs fermes (Lotte)
Fromages bleus
Foie gras



Dégustation

Une robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Son bouquet réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont habituels, ainsi que le miel. On ne distingue plus le corps et le bouquet, tant structure et harmonie se fondent en une unité parfaite. Onctueux et ferme, il possède toutes les grâces sous un caractère flexible !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE