



**DOMAINE MICHELOT**  
MEURSAULT-FRANCE



## MEURSAULT

### GRÈS

Comme notre Meursault, cette cuvée est issue d'un assemblage de parcelles situées sur des sols très différents répartis en mi-coteau, bas coteau et en coteau. L'intérêt est l'assemblage de ces différents terroirs qui permettent d'obtenir un vin fruité et opulent, mais toujours avec une belle finesse en bouche.

C'est lors de la vinification du Meursault 2017 que nous avons décidé d'élever une cuvée distincte de ce vin. Depuis, juste avant la filtration de la cuvée de Meursault, nous remplissons des œufs en grès (Jarres en céramique de forme ovoïdale) avec notre Meursault Village et nous le laissons reposer en cave durant 1 an. Il est ensuite mis en bouteille lors d'une lune optimale pour ne pas perturber le vin, ni perdre ses arômes.

---

**Exposition :** Sud

**Superficie :** 2,73 hectares

**Cépage :** Chardonnay

**Taille :** Taille de la vigne en cordon de Royat et en Guyot simple

**Garde :** A boire généralement entre 3 et 10 ans après la mise en bouteilles.

**Dégustation :** Sa finesse est à apprécier de l'apéritif au fromage, en accompagnant crustacés, poissons, viandes blanches.

---

#### LE DOMAINE

31 rue de la Velle  
21190 Meursault

#### NOUS JOINDRE

Tél : (+33) 03 80 21 23 17  
contact@domaine-michelot.fr

#### VISITER

Sur rendez-vous  
du lundi au vendredi de 8h à 12h



et de 13h30 à 17h.