



DOMAINE MICHELOT
MEURSAULT-FRANCE



MEURSAULT

Cette cuvée est issue d'un assemblage de parcelles situées sur des sols très différents.

Les parcelles de **mi-coteau** sont de type argilo-calcaire sur des sous-sols d'éboulis rocheux.

Celles de **bas de coteau** sont sur des sols argilo-calcaire et des sous-sols de graviers.

Celles de **coteau** sont soit sur des sols argilo-calcaire avec des sous-sols de calcaire rocheux, soit sur des sols argilo-calcaire mais des sous-sols marneux.

L'assemblage de ces différents terroirs permet d'obtenir un vin fruité et opulent, mais toujours avec une belle finesse en bouche.

-
- 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 2 et 7 ans après la mise en bouteilles.
- Dégustation :** Des fruits mûrs, de l'énergie, des notes de fruits secs et plein de fraîcheur, ce vin ira très bien à l'apéritif, il accompagne également à merveille les poissons et les viandes blanches.
-

31 rue de la Velle
21190 Meursault

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

Sur rendez-vous
du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h30 à 17h.

