



MEURSAULT 1ER CRU "CAILLERETS"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 34 ares ont été plantés en 1983 et 1997.

Détails

Ce petit premier cru peu connu est situé en haut du village de Meursault, en direction de Volnay. La terre est rouge et très pierreuse. Il en résulte une maturité précoce du raisin, particulièrement en année chaude.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une proportion de 30 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs mois de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité.

La mise en bouteille est réalisée à la cave après 15 mois d'élevage.

Particularité

Le Meursault 1^{er} cru " Caillerets " est un vin raffiné, d'une texture veloutée en bouche. Le nez est ample, il livre une palette d'arômes de fleurs blanches puis de fruits exotiques, de pain grillé avec une légère minéralité.

Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 3 et 10 ans. Voire beaucoup plus dans les grands millésimes. Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Ce vin évolue de façon tendre après 3 à 4 ans de cave. Sa texture, ses arômes finement épicés s'accordent à merveille avec les poissons, mais aussi avec les viandes blanches en sauce, ou à la crème.

Conseils

Quelques millésimes présentent un peu de surmaturité et développent une tonalité beurrée sur une bouche gourmande. Avec ceci... la Poularde de Bresse aux écrevisses est naturellement indiquée.