

DOMAINE

Henri

Delagrange

MEURSAULT

Appellation communale de la côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Sa superficie de production en vins blancs s'étend sur 376 Ha de vignoble en appellation d'origine contrôlée (AOC) instituée en 1937. Exposition qui oblique du levant au midi.

Les terroirs de Meursault sont composés de vieille roche calcaire callovienne et la roche argovienne où se partagent les crus.

Un des plus grands vins blancs de Bourgogne, de renommée mondiale.

Notre Meursault :

Superficie : 54 ares 35

Encépagement : chardonnay

Exposition : Sud-Est

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 30 ans et 5 ans pour une jeune vigne.

Sol : Issu des terroirs des Forges (terre rouge ocre) et des Magnys (sur les graviers)

Vendanges : à la main

Production : 4 000 bouteilles

Temps de garde : selon les millésimes de 2 à 8 ans

Vinification :

Pressurage : Pneumatique, après clarification fermentation en tonneaux de 300 et 228 litres.

Elevage : 12 mois avec 20 % de fûts neufs

Dégustation :

Avec une robe or-vert ou or bronze poli selon l'âge, limpide et brillante, elle s'accompagne souvent de reflets argentés. Vin au bouquet végétal et floral (aubépine, acacias, sureau, fougère, tilleul, verveine), minéral (silex), agrumes, vanille qui en vieillissant développe des arômes de noisettes et de miel.

Au, palais un vin riche et gras.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien les crustacés grillés, une fricassée de Saint-Jacques, le foie gras, veau et volaille en sauce blanche.

Fromages bleus.

Température de service : 12 à 14 °C

