



Meursault 2024

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Uno Chardonnay intenso e di grande carattere. Il suolo argillo-calcareo dona al vino l'eleganza e la rotondità tipiche della denominazione Meursault. Il legno è fine e ben integrato. Al palato emergono aromi di pesca bianca e note di nocciole tostate.

Producteur	Domaine Prunier-Damy
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AOP
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	11° - 13°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323796
Accord mets et vins	Fromages corsés, Crustacés, Sauce à la crème, Poisson, Volaille

Vinification

La vinification s'effectue en cuves inox jusqu'à mi-fermentation, puis se poursuit en barriques afin d'apporter une finesse aromatique. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois en barriques, dont 30 % neuves, pour lui conférer profondeur et élégance.

Terroir

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 16 hectares, composés de parcelles PRUNIER du côté de Philippe et de parcelles DAMY-GAGNARD du côté d'Annie. Auxey-Duresses se situe au bord d'une vallée qui, depuis la Côte de Beaune, s'enfonce profondément dans les Hautes-Côtes, en direction de La Rochepot et d'Autun. Les vignes de Meursault, plantées en 1978, sont situées à une centaine de mètres au-dessus des premiers crus. Rendements faibles issus de raisins de qualité. Les sols sont composés d'argile et de calcaire, permettant aux vignes de développer un enracinement en profondeur.

Histoire





Le domaine d'Auxey-Duresses est dans la famille depuis plusieurs siècles. Justine en a désormais repris la direction, après que Philippe et Annie l'ont géré pendant 40 ans.

