



Meursault 2024

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Un Chardonnay intenso et de caractère. Le sol argilo-calcaire confère au vin l'élégance et la rondeur typiques de l'appellation Meursault. Le bois est fin et parfaitement intégré. En bouche, des arômes de pêche blanche se mêlent à des notes de noisettes grillées.

Produttore	Domaine Prunier-Damy
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AOP
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	11° - 13°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323796
Adatto a	Formaggi saporiti, Crostacei, Salsa di panna, Pesce, Pollame

Vinificazione

La vinificazione avviene in vasche d'acciaio fino a metà fermentazione, poi prosegue in barrique per ottenere una finezza aromatica. Successivamente, il vino affina per 9 mesi in barrique, di cui il 30 % nuove, per conferire profondità ed eleganza.

Terroir

Oggi la tenuta si estende su 16 ettari, costituiti da parcelle PRUNIER dal lato di Philippe e da parcelle DAMY-GAGNARD dal lato di Annie. Auxey-Duresses si trova ai margini di una valle che, dalla Côte de Beaune, si estende nelle Hautes-Côtes in direzione di La Rochepot e Autun. Le vigne di Meursault, piantate nel 1978, si trovano circa cento metri sopra i premier cru. Bassa resa da uve di alta qualità. I suoli sono caratterizzati da argilla e calcare, che consentono alle viti di sviluppare radici profonde.





Storia

La tenuta di Auxey-Duresses è di proprietà della famiglia da diversi secoli. Justine ha ora assunto la gestione, dopo che Philippe e Annie l'hanno diretta per 40 anni.

