Meursault

“Les Narvaux”

SOLS : Argilo-calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE & TERROIR

Appellation de la Côte de Beaune, ”Les Narvaux” est situé sur la partie haute du village de Meursault. Très bien exposée, la parcelle en altitude, surplombe fièrement la vallée. Le lieu-dit en a d’ailleurs tiré une partie de son nom, ”Vaux” en patois bourguignon signifiant vallée. Le sol faible en argile, varie de moyennement profond à très rocheux. Cette spécificité permet un drainage optimal des vignes. Parfait pour produire un vin profond et raffiné.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle avec des levures naturelles. L’élevage se déroule en fûts de chêne, dont 30 % en fûts neufs, pendant 14 mois et se poursuit 8 mois en cuves ovoïdales sur lies fines.

Dégustation

- Éclatante robe or, aux reflets verts. Le nez tout en finesse, révèle des arômes de fleurs blanches et d’amandes torréfiées. En bouche une minéralité typique de son terroir, exprime une longueur séduisante.
- Idéal à l’apéritif ou en accompagnement de noix de Saint-Jacques, de côtes de porc à la crème ou avec une dinde aux girolles. Mais également, avec les fromages tels qu’un Comté ou un Reblochon.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 12-14°C.

