



P. Misserey

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES PORUZOTS

TERROIR

Le terroir de Meursault, mondialement connu, se trouve sur la Côte de Beaune, sur des sols calcaires et marneux. La qualité de ce vignoble est reconnue depuis des siècles, dès les premières plantations de vignes des moines de l'Abbaye de Cîteaux en 1098.

Le 1er Cru Les Poruzots est situé au sud de Meursault au cœur des 1er Crus les plus réputés, sur une orientation est, à 260 mètres d'altitude sur le Porusot Dessus.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendanges manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 13 mois, dont 30% de fûts neufs. Batonnage. Fermentation malolactique achevée.

DEGUSTATION

Très belle robe jaune brillante, avec des reflets dorés.

Des arômes de fleurs (Aubépine, Tilleul), d'amandes, et une belle minéralité.

Riche en bouche, avec un joli gras, il est bien équilibré, frais et onctueux. Sa structure lui confère un joli potentiel de garde.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec un rôti de veau, les volailles et les poissons grillés. Se marie également bien avec le foie gras ou les fromages à pâte molle et peu affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 13°.

Agréable jeune, ce vin montrera tout son potentiel après une garde de 5 à 10 ans.

