

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

Meursault Meix Sous le Château

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire et marnes.

APPELLATION: Appellation Villages de la Côte de Beaune, Meursault est réputé pour ses blancs gras et équilibrés. Situées à 260 mètres d'altitude environ, les vignes sont plantées sur des sols de marnes calcaires offrent de grands vins.

Le Saviez-Vous ?

En plein de cœur du village de Meursault, « Meix sous le château » fait référence à un verger planté aux pieds de l'ancien château féodal détruit au XVIIIème siècle.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés, pressés et placés en demi-muids neufs pour être vinifiés.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins pour une durée de 10 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION:

Une robe brillante jaune pale.

Le nez évoque l'amande et la noisette grillées, des notes beurrées et des touches végétales et florales.

La bouche est franche et fraîche avec des notes de cire d'abeille et une finale opulente.

ACCORDS METS ET VINS: Poularde de Bresse à la crème, Poulpe en persillade.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 13°C et 15°C.

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 10 ans et plus

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

