

# Meursault Charmes 1er Cru

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	100 % Chardonnay
<b>Appellation</b>	Meursault 1er Cru (AOC)
<b>Producteur</b>	Domaine Jacques Prieur
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Millésime</b>	2011
<b>Format</b>	750 ml
<b>Température de service</b>	12 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Importation privée

## Terroir

Situé géographiquement à la croisée des "Genevrières", "Charmes du dessus" et "Limozin", dans les Charmes du dessous, les vignes sont exposées sud-est, sur un sous-sol calcaire et un sol argilo-calcaire, marno-graveleux et caillouteux.

## Vinification et vieillissement

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100 % en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. L'élevage s'effectue pendant 22 mois.

## Caractéristiques

Robe or vert, lumineuse et intense. Au nez, ce vin exprime des arômes de fruits secs, de noisettes, d'amandes, d'abricots secs et de mie de pain. En bouche, il a une très belle minéralité, une salinité et une tension sur des notes citronnées. La finale de bouche est très énergique.

## Accords mets et vins

Idéal avec un cake au crabe, des coquilles Saint-Jacques, du saumon, des crustacés nobles, des poissons fins, des viandes blanches, des truffes, des champignons, du foie gras ou des fromages fins.

## Code produit

Québec : 12194375

