

# Meursault Clos de Mazeray

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	100 % Chardonnay
<b>Appellation</b>	Meursault (AOC)
<b>Producteur</b>	Domaine Jacques Prieur
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,4 %
<b>Température de service</b>	12 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Ce vin est issu d'un grand clos situé dans les Faubourgs de Meursault. C'est un sol de coluvionnage argilo-calcaire posé sur un ancien lit de rivière.

## Vinification et vieillissement

Le Clos de Mazeray est une parcelle cultivée en agrobiologie raisonnée. Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés et mis directement dans le pressoir pneumatique. Après pressurage et débouillage, la fermentation et l'élevage se font à 50 % en fûts neufs et à 50 % en fûts âgés de 1 à 2 ans. Un bâtonnage des lies est effectué une fois par semaine jusqu'à la fin de la fermentation malolactique qui est réalisée à 100 %.

## Caractéristiques

Robe or aux reflets dorés. Le nez, très expressif et charmeur, développe des notes de pâte d'amande, de noisettes grillées, de pêche jaune et de fleurs d'acacias. La bouche s'exprime par des saveurs minérales, de noisettes grillées et de fruits confits. La finale est désaltérante sur des notes de pêche blanche et de noisettes.

## Accords mets et vins

Idéal avec des volailles en sauce, des pétoncles sautés enrubannés de proscuitto, du homard, des fruits de mer, des poissons fins ou des fromages affinés tels que Migneron de Charlevoix, Riopelle de l'Isle et Sorcier de Missisquoi.

## Code produit

Québec : 14288949

