



MEURSAULT



Origine

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Meursault - 100% Chardonnay

Situé juste au sud de Pommard et de Volnay, Meursault possède une parfaite exposition, le sol est caillouteux et marneux et contribue remarquablement à la finesse des vins de Meursault. Les Meursaults typiques ont tendance à être très puissants et sont souvent plus rapidement prêts à boire que les vins de Puligny et de Chassagne.

Vinification & Elevage

Après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques de chaque nouveau millésime, L'élevage se fait sur 15 à 18 mois en futs de chêne puis quelques mois en cuves inox, ou intégralement en cuves inox. La préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime et le respect du caractère du terroir d'origine nous guident dans ce choix.

Dégustation

Robe de couleur Or moyen aux reflets verts, brillante. Au nez, arômes de fruits exotiques, de noisettes, ainsi qu'une pointe d'épices en fin de bouche auxquels s'ajoutent de légères notes de sous bois et d'herbe fraîchement coupée. En bouche, un vin capiteux, boisé, ample, moelleux et onctueux.

Service

Servir entre 12°C et 14°C sur des blanquettes, volailles à la crème, saucisson brioché, poissons à la crème. Garde de 10 à 15 ans.

Depuis 1596 et sans doute plus, la famille Dufouleur est établie à Nuits-Saint-Georges, où elle travaille la vigne, vinifie et élève les plus grands vins de Bourgogne. 400 ans plus tard, Dufouleur Frères perpétue encore cette tradition, œuvrant avec passion et ténacité dans le respect du vignoble pour obtenir la plus fine expression de nos terroirs.

DUFOULEUR FRÈRES

WWW.DUFOULEUR-FRERES.COM