



Avec Puligny Montrachet et Chassagne Montrachet, Meursault constitue ce qu'on a coutume d'appeler le « triangle d'or », le coeur de la Côte de Beaune qui concentre les plus grands terroirs à Chardonnay de Bourgogne.

TERROIR

Ces lieux-dits, Montrachet, les Perrières, Genévrières et autres Charmes produisent les plus grands vins blancs du monde, sur des sols de calcaire dur plus ou moins traversés de veines marneuses et déclinés dans une infinité de nuances. Le village de Meursault ne produit pas plus de 3% de vins rouges. Le Meursault Decelle & Fils est issu d'une parcelle de bas de coteaux, située presque à plat, à la frontière avec Puligny.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

La vieille vigne produit peu et des raisins toujours millerandés et très concentrés. Vendangés à la main, ils sont pressés délicatement puis la fermentation démarre naturellement dans les fûts de chêne. Pour préserver au maximum la minéralité caractéristique du Meursault Decelle & Fils, nous n'utilisons que 30% de fûts neufs et nous ne le bâtonnons pas.

Après 14 mois dans nos caves, les différentes pièces sont assemblées pendant quelques semaines puis le vin est mis en bouteille par gravité.

DÉGUSTATION

De couleur jaune paille brillante, le Meursault Decelle & Fils se décline sur des notes briochées, amandées et de pomme fraîche. La bouche, de belle tension, est pure et nette. Ce vin accompagnera bien les plats d'asperges, les grands poissons et même les foies gras. Il pourra vieillir jusqu'à 10 ans en cave.