

FICHE TECHNIQUE

MEURSAULT PORUZOTS 1er Cru

CEPAGE: Chardonnay

SUPERFICIE: 0.87 hectare

SOL: Argilo-calcaire

PLANTATION: de 1947 à 1991

TAILLE: 10% CORDON DE ROYAT et 90 % DE GUYOT

MODE CULTURAL: Mécanique – lutte raisonnée –effeuillage

VENDANGES MANUELLES

Mode de vinification et d'élevage

Pressurage en vendange légèrement foulée Fermentation en fûts de chênes (30 % de fûts neufs) – 100% demi-muids Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve Pas de batonnage

Dégustation

Robe: Dorée et brillant, claire

Nez: minéral et floral

Bouche: l'abricot confit dans un volume assez ample