



MEURSAULT BLANC

LES MALPOIRIERS 2020



DÉGUSTATION

Belle robe dorée. Nez encore discret sur de légères notes de fruits blancs et de notes toastées. La bouche est discrète en attaque, saline, mais large au grumage avec une finale précise et persistante. Belle fraîcheur ! A boire dans les trois à cinq prochaines années.

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 70 ans

Densité pied/ha : 10 000

Exposition : Sud, Sud-Est, dans un secteur plat

Nature du sol : Marnes blanches en milieu calcaire

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendement (hl/ha) : 60 hl/ha

Mode de Vendange : Manuel

Vinification & Élevage : Vendange entière, pressurage sans SO₂, débourage léger, mise en pièce bourguignonne avec 15 % de fûts neufs. La fermentation alcoolique en pièce permet une meilleure action des levures à une température inférieure à 20°C. Les vins sont gardés environ 12 mois en pièce avant mise en bouteille.

Date de mise en bouteille : Septembre 2021

Nombre de bouteilles produites : 2000 bouteilles, 200 Demis et 50 Magnums.



CHAPELLE

