



MEURSAULT BLANC

LES MALPOIRIERS 2023



DÉGUSTATION



Belle robe limpide et brillante. Nez floral et sur les fruits blancs (pêche) et un léger toasté donné par l'élevage. La bouche est large dès l'attaque, saline, avec une finale enrobée et dynamique.

FICHE TECHNIQUE



Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 73 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) : 55 hl/ha

Mode de Vendange : Manuel

Vinification & Élevage : Vendange entière, pressurage sans SO₂, débourage léger, mise en pièce bourguignonne avec 15 à 20 % 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 10 mois en pièce avant mise en bouteille.

Date de mise en bouteille : Juillet 2024

Nombre de bouteilles produites : 1900 bouteilles, 200 Demis et 50 Magnums.



CHAPELLE

