

FICHE TECHNIQUE MEURSAULT VILLAGE

Cépage : Chardonnay.

Age de la vigne : 30 ans

Rendement et densité de plantation : 50 hl / ha pour 10 000 pieds / ha.

Terroir : situé au lieu-dit « Les Pellands » en pied de coteau à faible pente. Exposition plein Est, à 250 m d'altitude. Sol caillouteux et marneux (marnes calcaires).

Mode de culture : labour à cheval, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Fermentation : 100% en fûts de chêne dont 30% sont neufs. Bâtonnage quotidien, thermorégulation à 18 et 19°C.

Elevage : 18 mois en fûts de chêne, bâtonnage hebdomadaire. Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de forêts du centre de la France (sélection de grains fins). Chauffes légères, lentes et longues en profondeur du bois.

Dégustation du vin : le nez typique de son appellation : floral, toasté, s'enrichit du fruité du Chardonnay. L'attaque est franche, la bouche ronde, élégante, avec une finale minérale.

Accord mets-vin : volailles en sauce blanche, rôti de lotte ou gambas grillées. Fromages bleus et foie gras sur un vieux millésime.

Service : entre 2 et 10 ans d'âge à une température de 12 à 14°C.



ouvert du lundi au samedi
09h - 12h et 14h - 19h
et sur rendez-vous

Manuel Olivier

Concoeur et Corboin
21700 - Nuits Saint Georges

☎ : 00.33.(0)3.80.62.39.33

☎ : 00.33.(0)3.80.62.10.47

@ : contact@domaine-olivier.com

🌐 : www.domaine-olivier.com