

## **FICHE TECHNIQUE MEURSAULT 1<sup>er</sup> CRU**

**Cépage** : Chardonnay

**Age de la vigne** : 30 ans

**Rendement et densité de plantation** : 50 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

**Terroir** : situé au lieu-dit « Le Porusot » à flanc de coteau. Exposition plein Est, à 260 m d'altitude. Sol caillouteux drainant 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 50% 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** : nez complexe : fleurs blanches, fruits mûrs. Attaque opulente, bouche riche et pleine qui persiste sur une finale (complexe) et minérale.

**Accord mets-vin** : viandes et poissons de belle texture : volailles en sauce blanche, rôti de lotte ou gambas grillées.

**Service** : entre 2 et 15 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](mailto:contact@domaine-olivier.com)

🌐 : [www.domaine-olivier.com](http://www.domaine-olivier.com)