



Meursault

Les Clousots



Meursault Les Clousots est issu du mariage de deux Climats : Meursault Les Clous, situé sous le sommet de la montagne, et Meursault Les Crotots, situé sous les Premiers Crus Porusots.

Cépage : 100 % Chardonnay

Couleur : Blanc

Surface : 0,60 ha

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

Température de service : 11 - 13 °C

Terroir :

Ce Meursault est issu du mariage de deux Climats :

- Meursault « Les Clous », situé sur la partie haute du coteau « classique » de Meursault, exposé à l'est, sur un sol plutôt argileux

- Meursault « Les Crotots », situé en-dessous des Meursault Premier Cru Les Porusots, exposé à l'est sur un sol argilo-calcaire

Caractère du vin :

Le nez de ce vin est fin, avec des notes de fruits. Il est agréable, élégant et révèle une très belle palette aromatique. La bouche a une belle rondeur et beaucoup de fraîcheur, avec des notes marquées d'agrumes. C'est un vin très agréable, profond, équilibré et persistant en bouche, qui ne manque pas de finesse et de fraîcheur.

C'est un grand blanc de garde

Association gastronomique :

A servir avec du poisson et des crustacés.

Patrick Javillier