

SARL JEANNOT

Meursault «Narvaux»

Appellation : Meursault «Narvaux»

Couleur : Blanc

Millésime : 2018

Cépage : Chardonnay

Degré : 13%

Terroir : Argilo - Calcaire

Age des vignes : 60 ans

Rendements : 40 Hl / Hectare

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main et triés lors de la cueillette. Ils sont légèrement pressés dans un pressoir pneumatique pour obtenir une extraction lente. Après un débourbage doux, le vin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (20% de fûts neufs) pour la fermentation alcoolique ainsi que pour la fermentation malolactique avec des levures naturelles pendant 12 mois

Élevage : Les raisins sont vendangés à la main et triés lors de la cueillette. Ils sont légèrement pressés dans un pressoir pneumatique pour obtenir une extraction lente. Après un débourbage doux, le vin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (20% de fûts neufs) pour la fermentation alcoolique ainsi que pour la fermentation malolactique avec des levures naturelles pendant 16 mois

Production : 2500 bouteilles par an.

Dégustation :

Troisième année de vinification de ce Meursault au Domaine Jeannot, ce vin a été pris en charge par Quentin, le Fils afin d'avoir une minéralité et une richesse des plus belles. Des notes de miel et de pains grillés seront retrouvées dans une bouche longue et structurée.

Ce vin est un assemblage de 2 de plus réputés lieuxdits de Meursault qui sont les Tillets et les Narvaux.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73