

François Mikulski



Meursault 1^{er} cru Les Caillerets

Weinrebe

Diese von uns bewirtschaftete Parzelle befindet sich im Familienbesitz. Sie ist etwa 40 Jahre alt. Unsere Erträge übersteigen 30 hl pro Hektar nicht; dies ergibt eine jährliche Produktion von etwa 300 Flaschen. Der Rebsortenbestand ist 100 % Pinot Noir. Der Weinberg wird ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet

Untergrund

Der Untergrund besteht aus kalkhaltigem Kies, der von rissigen Felsplatten getragen wird

Weinausbau

Die Sorte verbleibt für die Verarbeitung zu Wein 15-17 Tage lang in einem kleinen Gärbehälter aus Holz und wird dann für mindestens 12 Monate ins Eichenfass gefüllt. Wir verwenden ein Fass, das bereits einmal genutzt wurde.

Verkostung

Die Nase bewegt sich zwischen Fruchtkompott und einer Waldfruchtsuppe. Die retronasale Wahrnehmung enthüllt das ganze Potenzial des Weins: schwarzer Pfeffer, wilde Himbeere, dunkler Tabak und Lakritze. Im direkten, intensiven Abgang kommt die mineralische Natur der Gegend zum Tragen, ohne dass die Fruchtigkeit verloren geht. Die Familientradition verlangt, dass man diesen Wein zu Taube trinkt.

Geologischen Schichten

