

François Mikulski



Meursault 1^{er} cru Les Caillerets

La vigne

Cette parcelle que nous exploitons provient de la famille. Elle est âgée d'environ 40 ans. Nos rendements ne dépassent pas 30 hl à l'hectare, ce qui fait que notre production annuelle est d'environ 300 bouteilles. L'encépagement est 100% Pinot Noir. La vigne est cultivée en culture biologique non certifiée

Le sol

Le sous-sol est composé de cailloutis calcaires posé sur une roche porteuse en plaquettes fissurées

Elevage

La cuvée est vinifiée dans une petite cuve en bois pendant environ 15-17 jours, puis mise en fût de chêne dans lequel elle reste au minimum 12 mois. Nous utilisons un fût d'un vin.

Dégustation

Le nez varie entre les fruits compotés et une soupe de fruits rouges. La rétro-olfaction dévoile tout le potentiel du vin, poivre noir, framboise sauvage, tabac brun, réglisse et vous emmène vers une finale droite et intense où apparaît la minéralité du terroir, sans que jamais le fruit ne vous quitte. La tradition familiale est de le boire en accompagnement d'un pigeon.

Coupe géologique

