

# François Mikulski



## Meursault Limozin

Dieser Wein stammt aus der Limozin-Parzelle. Einige Jahrgänge werden gesondert zu Wein verarbeitet, einige mit anderen Meursaults kombiniert.

### Weinrebe

Die Gesamtfläche beträgt 0,15 Hektar. Das Durchschnittsalter der Weinstöcke beträgt 65 Jahre. Der Rebsortenbestand ist 100% Chardonnay. Jährliche Produktion: etwa 600 Flaschen. Der Weinberg wird ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

### Untergrund

Der Untergrund ist von feinen Flussablagerungen geprägt. Daher ist er weniger kalkhaltig und somit schwerer und wasserdurchlässiger.

### Verkostung

Auf den Tisch kommen sollte dieser Wein mit heißen Krustentieren, Fisch oder weißem Fleisch am besten mit Sahne- oder Buttersaucen (Hühnchen mit Sahnesauce und Morcheln, Jakobsmuscheln, heiße Austern etc.).

Es empfiehlt sich, einen Meursault nach 5 bis 10 Jahren zu trinken. Die Reife bringt eine Explosion von Eindrücken in der Nase und auf der Zunge mit sich: Honig, exotische Früchte, Butter, Haselnuss, geröstete Mandel und gelbe Früchte.

Diese Sorte ist rund und seidig und zeigt eine leicht mineralische Natur.

## Coupe géologique

