

# François Mikulski



## Meursault Limozin

Ce vin est issu des parcelles des Meix Chavaux, qui, certains millésimes, sont vinifiées à part et Ce vin  
Ce vin est issu de la parcelle du Limozin, qui, certains millésimes, est vinifiée à part et d'autres  
assemblée dans la cuvée Meursault.

### La vigne

La superficie totale est de 0.15 hectares. L'âge moyen de la vigne est de 65 ans. Son encépagement  
est 100% Chardonnay. Production annuelle : environ 600 bouteilles.  
La vigne est cultivée en culture biologique non certifiée.

### Le sol

Le sous sol est composé d'alluvions fines de rivière. Il est donc moins riche en calcaire, donc plus  
lourd et plus drainant.

### Dégustation

On consomme ce vin en accompagnement de crustacés chauds, d'un poisson ou d'une viande  
blanche, sauce au beurre ou crème de préférence (poulet à la crème et aux morilles ; coquilles Saint  
Jacques, huîtres chaudes, etc...).

Idéalement, un Meursault est un vin à boire âgé de 5 à 10 ans. A sa maturité, son palais et son nez  
sont explosifs ; toute une palette d'arômes s'en dégage : miel, fruits exotiques, beurre, noisette,  
amande grillée fruits jaunes.

Cette cuvée est ronde et soyeuse, avec une touche de minéralité.

## Coupe géologique

