

# François Mikulski



## Meursault 1<sup>er</sup> cru Meix Chavaux

Dieser Wein stammt aus den Meix-Chavaux-Parzellen. Einige Jahrgänge werden gesondert zu Wein verarbeitet, einige mit anderen Meursaults kombiniert.

### Weinrebe

Die Gesamtfläche beträgt 0,47 Hektar. Das Durchschnittsalter der Pflanzen beträgt 35 Jahre. Der Rebsortenbestand ist 100 % Chardonnay. Jährliche Produktion: etwa 800 Flaschen. Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

### Untergrund

Den Untergrund bilden Felsplatten.

### 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 besonders mineralisch

## Geologischen Schichten

