

François Mikulski



Meursault 1^{er} cru Meix Chavaux

Ce vin est issu des parcelles des Meix Chavaux, qui, certains millésimes, sont vinifiées à part et d'autres assemblées dans la cuvée Meursault.

La vigne

La superficie totale est de 0.47 hectares. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Leur encépagement est 100% Chardonnay. Production annuelle : environ 800 bouteilles.

Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée.

Le sol

Le sous-sol est composé de roches en plaquettes.

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 particulièrement minérale

Coupe géologique

