

# François Mikulski



## Meursault 1<sup>er</sup> cru Les Poruzots

### La vigne

Nous exploitons cette vigne de Meursault 1<sup>er</sup> Cru les Poruzots Dessus depuis 1992 en métayage à moitié (50% de la récolte pour le propriétaire, 50% de la récolte pour le locataire).

Sa superficie est de 62 ares ; elle est exposée Est sur le coteau de Meursault. Elle est âgée d'environ 50 ans. Son encépagement est 100% chardonnay.

Elle est cultivée en culture biologique non certifiée. Production annuelle : environ 2400 bouteilles.

### Le sol

Le sous-sol est composé d'une couche brune de limon horizontal d'une trentaine de centimètres, posé sur un socle de roche fissurée. Le limon s'est infiltré dans la roche et permet un stockage d'humidité ainsi que le développement en profondeur du système racinaire.

### Elevage

Notre élevage avec peu de fûts neufs (20%) et le reste en fûts d'un, deux et trois vins permet de préserver l'expression du Terroir.

### Dégustation

Cette vigne produit un vin élégant, fin, dynamique, plus « féminin » que les autres 1ers crus. Une très belle minéralité est toujours présente, quel que soit le millésime.

C'est un vin à boire entre 5 et 10 ans d'âge.

### Coupe géologique

