

François Mikulski



Meursault les Tillets

Ce vin est issu des parcelles des Tillets située tout en haut du coteau, au dessus des Bouchères, à une altitude de 340m.

La vigne

La superficie totale est de 0.18 hectares. L'âge moyen des vignes est de 5 ans.
Son encépagement est 100% Chardonnay. Production annuelle : environ 1200 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...).

La bouche révèle de la poire Comice, des fruits secs et des agrumes, de la pâte de fruit à l'orange, orange amère. La finale est formidable de densité, de longueur, ça dure une éternité.

Idéalement, un Meursault est un vin à boire âgé de 5 à 10 ans

Coupe géologique

