

# François Mikulski



## Meursault

### Weinrebe

Dieser Wein stammt von verschiedenen Parzellen in Meursault (Meix Chavaux, Les Pelles Dessus, Chaumes de Narvaux, Moulin Landin, Limozin Pellans und Tillets); der Most wird einzeln zu Wein verarbeitet und anschließend wird vermischt (nur in bestimmten Jahrgängen kommen Meix Chavaux und Limozin einzeln in die Flasche). Die Gesamtfläche ist 1,5 Hektar groß. Das Durchschnittsalter der Pflanzen beträgt 35 Jahre. Der Rebsortenbestand ist 100% Chardonnay. Jährliche Produktion: etwa 9000 Flaschen. Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

### Untergrund

Der Untergrund besteht aus feinem Geröll, das reich an kalkhaltigem Kies ist.

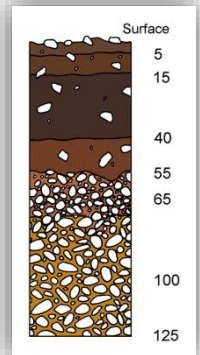
### Verkostung

Auf den Tisch kommen sollte der Wein mit heißen Krustentieren, Fisch oder weißem Fleisch am besten mit Sahne- oder Buttersaucen (Hühnchen mit Sahnesauce und Morcheln, Jakobsmuscheln, heiße Austern etc.).

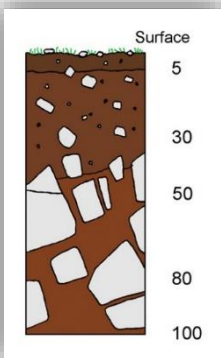
Es empfiehlt sich, einen Meursault nach 5 bis 10 Jahren zu trinken. Die Reife bringt eine Explosion von Eindrücken in der Nase und auf der Zunge mit sich: Honig, exotische Früchte, Butter, Haselnuss, geröstete Mandel, gelbe Früchte, Anis, Karamell...

Bei der Verarbeitung zu Wein wird der mineralischen Natur der Gegend Rechnung getragen.

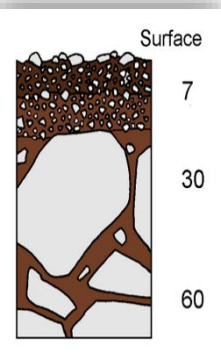
### Geologischen Schichten



Pelles Dessus



Charmes de Narvaux



Meix Chavaux