

# François Mikulski



## Meursault

### Les vignes

Ce vin est issu de différentes parcelles de Meursault (Meix chavaux, Les Pelles Dessus, Chaumes de Narvaux, Moulin Landin, Limozin Pellans et Tillets) qui sont vinifiées à part puis assemblées (sauf certains millésimes ou Meix Chavaux et Limozin sont mis en bouteille séparément). Leur superficie totale est de 1.5 hectares. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Leur encépagement est 100% Chardonnay. Production annuelle : environ 9000 bouteilles. Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée.

### Le sol

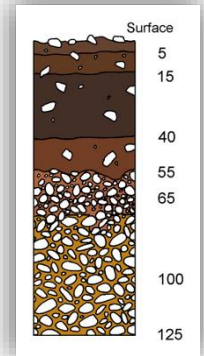
Le sous-sol est composé d'éboulis fins riches en cailloutis calcaires.

### Dégustation

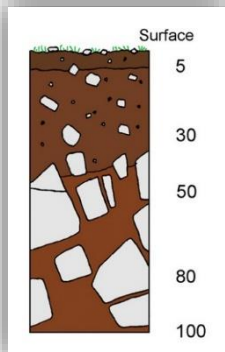
On le consomme en accompagnement de crustacés chauds, d'un poisson ou d'une viande blanche, sauce au beurre ou crème de préférence (poulet à la crème et aux morilles ; coquilles Saint Jacques, huîtres chaudes, etc...).

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, anis, caramel ...

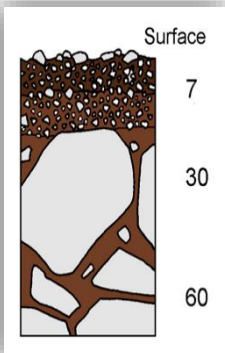
### Coupe géologique



Pelles Dessus



Charmes de Narvaux



Meix Chavaux