

François Mikulski



Meursault Limozin

Dieser Wein stammt aus der Limozin-Parzelle. Einige Jahrgänge werden gesondert zu Wein verarbeitet, einige mit anderen Meursaults kombiniert.

Weinrebe

Die Gesamtfläche beträgt 0,15 Hektar. Das Durchschnittsalter der Weinstöcke beträgt 65 Jahre. Der Rebsortenbestand ist 100% Chardonnay. Jährliche Produktion: etwa 600 Flaschen. Der Weinberg wird ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

Untergrund

Der Untergrund ist von feinen Flussablagerungen geprägt. Daher ist er weniger kalkhaltig und somit schwerer und wasserdurchlässiger.

Verkostung

Auf den Tisch kommen sollte dieser Wein mit heißen Krustentieren, Fisch oder weißem Fleisch am besten mit Sahne- oder Buttersaucen (Hähnchen 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 und gelbe Früchte.

Diese Sorte ist rund und seidig und zeigt eine leicht mineralische Natur.

Coupe géologique

