François Mikulski

Meursault Limozin

Ce vin est issu des parcelles des Meix Chavaux, qui, certains millésimes, sont vinifiées à part et Ce vin
Ce vin est issu de la parcelle du Limozin, qui, certains millésimes, est vinifiée à part et d'autres assemblée dans la cuvée Meursault.

La vigne

La superficie totale est de 0.15 hectares. L'âge moyen de la vigne est de 65 ans. Son encépagement est 100% Chardonnay. Production annuelle : environ 600 bouteilles.
La vigne est cultivée en culture biologique non certifiée.

Le sol

Le sous sol est composé d alluvions fines de rivière. Il est donc moins riche en calcaire, donc plus lourd et plus drainant.

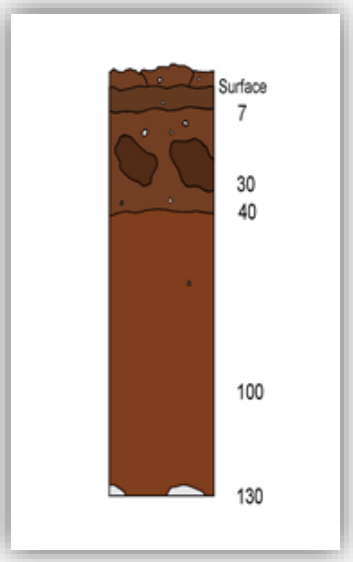
Dégustation

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...).

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.

Cette cuvée est ronde et soyeuse, avec une touche de minéralité.

Coupe géologique



Domaine François Mikulski - 7 RD 974 - 21190 Meursault - Tél : 03 80 21 25 11 - contact@domainemikulski.fr – www.domainemikulski.fr