

François Mikulski



Meursault 1^{er} cru Meix Chavaux

Dieser Wein stammt aus den Meix-Chavaux-Parzellen. Einige Jahrgänge werden gesondert zu Wein verarbeitet, einige mit anderen Meursaults kombiniert.

Weinrebe

Die Gesamtfläche beträgt 0,47 Hektar. Das Durchschnittsalter der Pflanzen beträgt 35 Jahre. Der Rebsortenbestand ist 100 % Chardonnay. Jährliche Produktion: etwa 800 Flaschen. Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

Untergrund

Den Untergrund bilden Felsplatten.

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 besonders mineralisch

Geologischen Schichten

