

François Mikulski

Meursault Clos du Pré de Manche



Wir bewirtschaften diese gepachtete Parzelle in der Nähe von Volnay Santenots und Meursault Caillerets.

Der Jahrgang 2019 ist unsere erste Weinlese.

Weinrebe

Die etwa 30 Ar große Rebfläche ist zu 100 % mit etwa 40 Jahre alten Chardonnay-Rebstöcken bepflanzt.

Die Reben werden ökologisch bewirtschaftet, sind aber nicht biozertifiziert.

Das Antragsverfahren für das Prädikat „Clos“ läuft derzeit.

Untergrund

Der Untergrund besteht aus Kalkschotter auf einer tragenden Gesteinsschicht aus rissigen Platten.

Verkostung

Hellgoldene, glänzende Robe. Köstliche, sinnliche Nase. Der Boden kommt durch Noten von Bergamotte, zerstoßener Nelke, Muskatnuss und Moschus zum Ausdruck.

Dieser Wein kann warme Krustentiere begleiten, aber man könnte auch glasiertes Schweinefleisch nach kantonesischer Art wagen und sogar – ohne provozieren zu wollen – gebratenes Hähnchen nach amerikanischer Art, mit einer leicht scharfen Mayonnaise

Coupe géologique

