

# François Mikulski



## Meursault les Tillets

Ce vin est issu des parcelles des Tillets située tout en haut du coteau, au dessus des Bouchères, à une altitude de 340m.

### La vigne

La superficie totale est de 0.18 hectares. L'âge moyen des vignes est de 5 ans.  
Son encépagement est 100% Chardonnay. Production annuelle : environ 1200 bouteilles.  
Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée.

### Le sol

Le sous sol est composé de roches en plaquettes

### 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...).

La bouche révèle de la poire Comice, des fruits secs et des agrumes, de la pâte de fruit à l'orange, orange amère. La finale est formidable de densité, de longueur, ça dure une éternité.

Idéalement, un Meursault est un vin à boire âgé de 5 à 10 ans

## Coupe géologique

