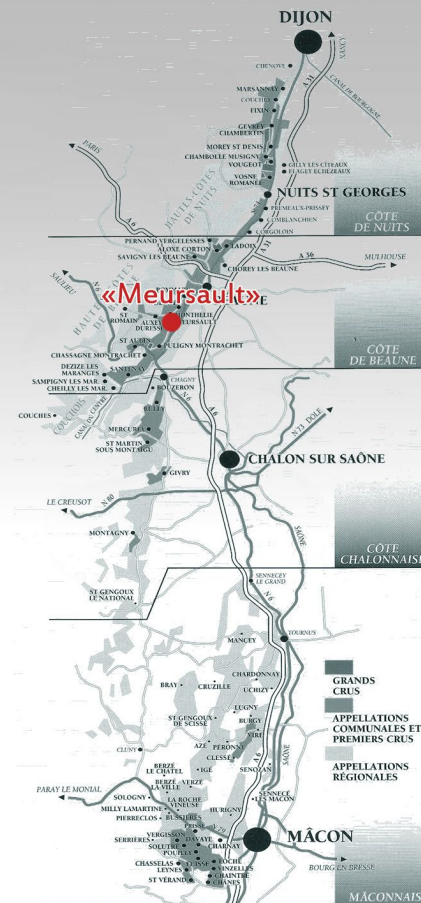


MEURSAULT PREMIER CRU PERRIERES



CEPAGE

100% Chardonnay

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours. Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe or vert jaune.
- Nez : Arômes d'amande, de fleurs blanches.
- Bouche: Vin riche et gras, onctueux et frais.

TASTING

- Colour : Gold dress, green yellow.
- Nose : Aromas of almond, white flowers.
- Mouth : Rich and fat wine, unctuous and fresh.

À déguster avec volaille, veau en sauce et crustacés grillés.

Good with game, veal in sauce and grilled shellfish.

Meursault
Perrieres
2011