

— JUSTIN GIRARDIN —

MEURSAULT LES CLOUS



Cépages : 100 % Chardonnay

Sol : marnes relativement récentes recouvrant du calcaire, avec une parcelle située sur un plateau/une légère pente et exposée à l'est. Cela contribue à la bonne minéralité des vins.

Vinification : pressurage des raisins à leur arrivée ; fermentation à basse température ; démarrage en cuves puis transfert en barriques ; utilisation de levures naturelles ; fermentation malolactique en barriques ; élevage sur lies fines.

Élevage / maturation en fûts de chêne : 24 mois en fûts de chêne français

DÉGUSTATION

Couleur : jaune pâle.

Nez : notes de pêche, de melon, d'abricot, de fruits exotiques.

Bouche : intense avec une longue finale minérale. Légères notes vanillées dues à l'élevage en fûts.

Accords suggérés : cocktail de crevettes à l'avocat, bar grillé, veau à la crème.

Grapes: 100 % Chardonnay

Soil: relatively recent marls overlaying limestone, with the plot being on a plateau/slight slope and an east-facing aspect. This contributes to good minerality in the wines.

Vinification: Grapes pressed on arrival; low temperature fermentation; start in vats then transfer to barrels; use of natural yeasts; malolactic fermentation in barrel; ageing on fine lees

Oak ageing / maturation: 24 months in French oak barrels

TASTING

Colour: Pale yellow

Nose: notes of peach, melon, apricot, exotic fruits.

Palate: intense with a long finish on minerality. Light vanilla tones from barrel ageing

Suggested pairings: prawn cocktail with avocado, grilled sea bass, veal in cream sauce