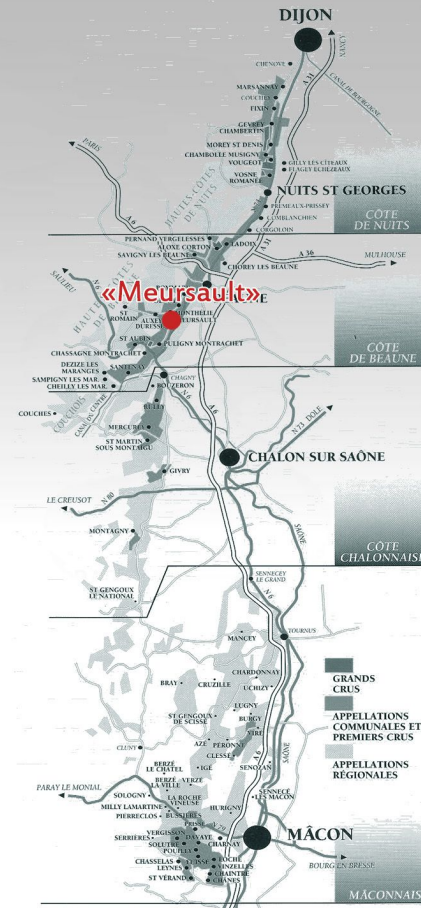


MEURSAULT VIEILLES VIGNES



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

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

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

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

DEGUSTATION

- Oeil: Robe ambrée, limpide et brillante. Reflets gris.
- Nez: Chardonnay mûr gorgé de soleil. Arômes d'agrumes, de fruits secs (typique du cépage) et notes de tilleul et de beurre.
- Bouche: Vin long et structuré, saveurs de noisettes fraîches, de miel.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

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

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours.

Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

TASTING

- Colour : Amber, crystal clear and brilliant dress. Grey highlights.
- Nose : Ripe, sun-kissed Chardonnay. Aromas of exotic fruits, dried fruits of the vine, notes of lime tree and butter.
- Mouth : Long and structured wine, with flavors of fresh hazelnut, honey.