

HENRI PION

Meursault

Millésime : 2015

1200 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Meursault Village

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



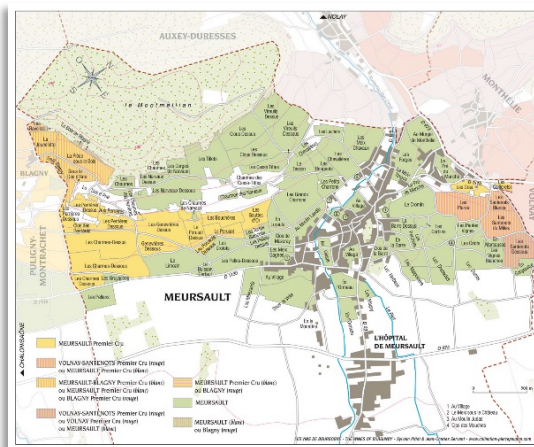
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



MEURSAULT est probablement le village le plus célèbre de la Côte de Beaune. Sa production de Chardonnay d'exception est capable de traverser les années. Par son histoire, l'aire d'appellation ne compte aucun Grand Cru mais ses meilleurs 1ers Crus sont réputés pour les rivaliser aisément. Le village s'est fait connaître du grand public grâce au film "La Grande Vadrouille" sorti en 1966 qui en fait le bastion de la résistance française pendant la Seconde Guerre Mondiale. Aire de l'AOC village : 316Ha



AIRE DE PRODUCTION: De parcelles différentes, plantées de vieilles vignes de 60 ans d'âge moyen. C'est là une cuvée tout à fait emblématique de la typicité du Meursault, ni trop gras, ni trop minéral.

TECHNIQUES: Les raisins sont pressés (pressoir pneumatique) immédiatement après la vendange. Vinifié en fût, le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne français. Filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION:

Robe or jaune à reflets dorés. Les arômes délicats de fleurs d'oranger et de citrons confits s'allient à la perfection. La bouche onctueuse bénéficie d'une belle fraîcheur pour une finale précise et longue. Un Meursault élégant et sincère !

POTENTIEL DE GARDE: Peut se découvrir dans sa jeunesse. S'épanouit pleinement après 5 années de vieillissement.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12 à 14 ° C