

HENRI PION

Meursault

Vieilles Vignes

Millésime : 2014

1200 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Bourgogne

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

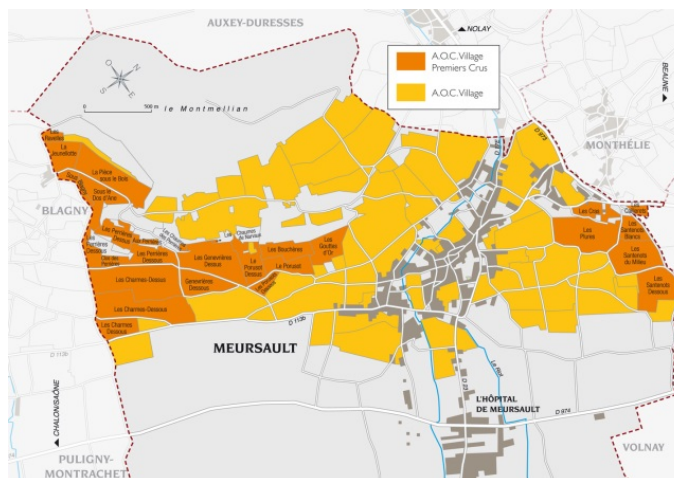
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'APPELLATION MEURSAULT résonne pour ces blancs. Mise en valeur dès 1098 par les moines de Cîteaux, elle est adulée pour sa finesse et sa profondeur. La géologie n'est pas étrangère à cela, la veine de calcaire dur de comblanchien réapparaît ici, des plus intéressants pour le Chardonnay.

AIRE DE PRODUCTION: Vignes de 35 ans en moyennes.

TECHNIQUES: Vinification précise, faite à la pièce (fût de 228l), suivie d'un élevage de 12 mois avec une très faible proportion de fût neuf. Faible sulfitage et filtration douce.



NOTES DE DEGUSTATION: Superbe robe or jaune à reflets dorés. Nez intense sur des notes de fruits frais souligné par de jolies notes vanillées. En bouche le volume se développe avec une finale saline. Un vin ample et onctueux encore un peu sur la réserve à carafier dans sa jeunesse !

POTENTIEL DE GARDE: Agréable à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver 5 à 7 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 10 à 12 °C