

MEURSAULT LES FORGES

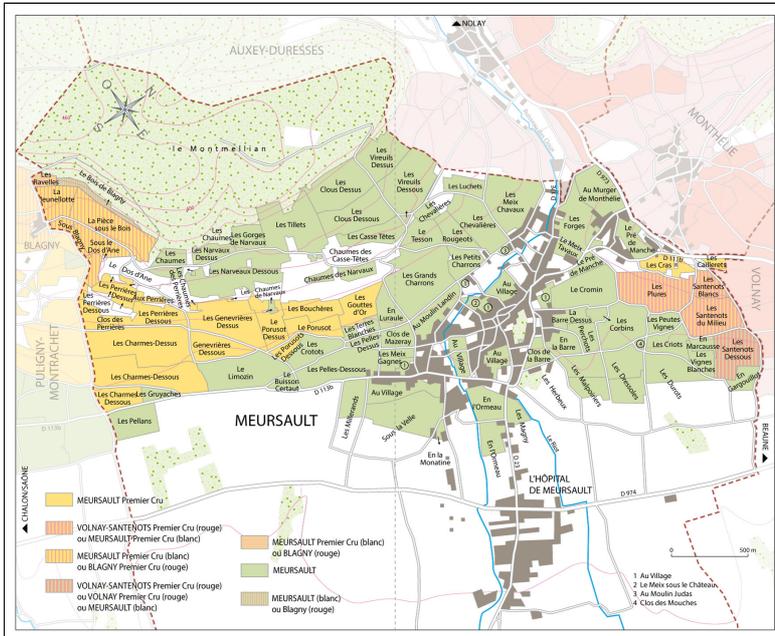
Appellation Village

Domaine Prieur-Brunet - Chardonnay

Domaine Prieur-Brunet



2017



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Ce lieu-dit est situé au cœur du village de Meursault, sur un sol profond et sur un coteau en pente douce. La parcelle orientée sud-ouest donne une belle complexité à ce vin.

CARACTÉRISTIQUES

Ce Meursault est généreux en bouche et d'une grande longueur. Le sol riche en cailloux réchauffe les raisins pendant la phase de maturation et confère à ce vin toute sa richesse.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite pressés en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la préparation pour la mise en bouteille.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-14



POTENTIEL DE GARDE

5 à 15 ans, cela dépend des millésimes

BONGOÛT

Fiche Technique

COTE ROTIE BRUNE ET BLONDE 2019 - E. GUIGAL

Ce classique de la maison et de l'Appellation constitue l'archétype dans l'expression fine et racée des Côte-Rôtie.

Géologie du sol

Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

Encépagement

96 % Syrah, 4% Viognier.

Âge moyens des vignes

35 ans environ.

Vinifications

Vendanges manuelles et trie des raisins, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines.

Elevage de 36 mois minimum en fûts de chêne. 50% bois neuf.

Dégustation

Visuel : Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif : Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous bois.

Durée de conservation

10 ans environ.

Très bel accord avec le gibier, tout au long de l'année avec les viandes rouges et le fromage.



BONGOÛT

Fiche Technique

Labruyère-Prieur Pouilly-Fuissé 2018

- **Terroir**

Commune de Fuissé. Le vignoble occupe la totalité des coteaux sur des éboulis caillouteux et des sols argilo-calcaires du jurassique. Ces coteaux exposés à l'est et au sud-est, entre 200 et 300 mètres d'altitude, forment des petites criques aux versants assez abrupts.

- **Vinification & Élevage**

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se fait en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Durée de l'élevage: 14 mois

- **Notes de Dégustation**

Ce Pouilly-Fuissé a été dégusté en Mai 2020

Robe : Or-vert lumineuse.

Nez : Très fin élégant, précis sur des notes anisées-vanillées.

Bouche : Tendre, tout en suavité et gourmandise. Finale de bouche croustillante et digeste.

