MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



MEURSAULT

CÉPAGE :

100% Chardonnay

VIGNOBLE :

Gros bourg cossu, Meursault amorce un bassin de production de très grands vins blancs, occupant la partie sud de la Côte de Beaune. Son vignoble est étalé en pentes douces, comprises entre 230 et 360 m d'altitude. L'orientation est très favorable par son ensoleillement maximum. L'abondance de marnes blanches en milieu calcaire explique la prédominance de la production de vins blancs, car elles sont plus compatibles à l'acclimatation du cépage Chardonnay.

DESCRIPTION :

Belle robe dorée. Nez doté d'une belle complexité aromatique, au boisé subtil, finement beurré sur des notes de fruits blancs de type pêche blanche. Une bouche fruitée, généreuse et gourmande avec des notes épicées (cannelle et poivre blanc). Une belle longueur et une générosité typique du terroir.

