



VITICULTEUR À NANTOUX

MEURSAULT

« LES CLOUS DESSOUS »

EXPOSITION

Vignoble planté en pente douce, exposé au levant.

SOL

Sol constitué de marnes blanches en milieu calcaire.

CÉPAGE

Chardonnay

CARACTÈRE

Vin voluptueux, à la fois opulent, subtil et délicat. Il mûrit lentement et longtemps. Affichant de prime abord un caractère minéral, gras, beurré, fruité ou boisé, avec des notes d'amande et de noisette grillée en fin de bouche, il évolue vers des arômes plus intenses et une suavité encore plus accentuée pour atteindre sa plénitude entre 8 et 15 ans (suivant le millésime), et offrir le parfait équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur, déclinant tous les registres de la soie.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il s'associe avec beaucoup de classe et de finesse à un plat d'asperges et de morilles, ou un foie gras poêlé. Plus globalement, il transcende de belles pièces de veau, ou des volailles en sauce blanche, les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, ainsi que les fromages bleus.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12 et 14°C

