

Meursault

Grand vin de Bourgogne



Notre histoire

Notre premier blanc, mis en bouteille pour nous par le Domaine Douhairet-Porcheret. « Les Millerants » et « Sous la Velle », exposés plein midi sur des marnes calcaires.

Dégustation

Une robe or-vert, jaune serin, limpide et brillante, aux reflets argentés. Son bouquet évoque la grappe mûre, l'amande et la noisette grillée ; beurre et miel sollicitent également le nez. Au palais, un vin riche et gras, à la saveur de noisette friande et joyeuse.

Détails

Appellation	Meursault
Cépage	Chardonnay
Âge des vignes	40 ans
Sol	Marnes calcaires
Élevage	11 mois en fût, sur lies
Vinification	Procédés végans
Domaine	Douhairet-Porcheret

SERVICE
11–12 °C

ACCORDS
Poissons en sauce, comté

GARDE
5 à 8 ans

Comment déguster nos vins ?

Parce qu'un bon vin mérite bien plus qu'un simple verre : suivez ces quatre étapes pour révéler tous les arômes.

1 *J'observe*

La robe, sa couleur et son intensité.

2 *Je remue*

Pour réveiller les arômes endormis.

3 *Je sens*

Le bouquet, et j'identifie les familles de parfums.

4 *Je goûte*

Les saveurs, la texture et la longueur en bouche.



Laissez un avis

sur votre expérience

Scannez le code ou rendez-vous sur
parcellaire28.com/avis



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION