

Rodolphe

DEMOUGEOT

Meursault Le Limozin

Superficie de la parcelle : 0,10 hectare

Cépage : Chardonnay

Nature du sol : Argilo-calcaire et profond

Année(s) de plantation : 1971

Vinification et élevage : Au domaine, tout est fait pour respecter au mieux les raisins. Les vendanges sont manuelles et les grappes récoltées dans de petits bacs de 600 litres. Une fois le tri effectué à la vigne, le pressurage s'effectue en grappes entières.

Le vin est élevé en fûts d'un ou deux vins pour une durée de 14 mois et pendant 3 à 4 mois en cuves.

La mise en bouteille par gravité est décidée en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Belle expression au nez sur des arômes de fruits jaunes bien mûrs. La bouche est pure et savoureuse, avec une grande longueur.

Température de service : 10 à 12 °C

Consommation : de 2 à 12 ans