

Rodolphe

DEMOUGEOT

Meursault

Origine parcelaire : Assemblage de deux lieux-dits, les Chaumes et les Pellans

Superficie de la parcelle : 0,41 hectare

Cépage : Chardonnay

Nature du sol : Argilo-calcaire, caillouteux et très profond

Année de plantation : 1957 pour la parcelle les Pellans et 1999 pour les Chaumes

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 pour une durée d'un an, dont 10% de bois neuf, et pendant 4 à 5 mois en cuves.

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

Dégustation : Nez ouvert sur d'agréables notes briochées. En bouche le vin est riche et onctueux.

Température de service : 10 à 12 °C

Consommation : de 1 à 10 ans