



Monthelie Douhairet Porcheret



Meursault

Situation : Lieu dit « le pré de Manche »

Production : 1300 bouteilles.

Caractère :

Une robe cousue d'or, brillante et auréolé de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Son bouquet réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont habituels, ainsi que le miel. On ne distingue pas plus le corps et le bouquet, tant structure et harmonie se fondent en une unité parfaite. Onctueux et ferme, il possède toutes les grâces sous un caractère flexible !

Conseil du sommelier :

Concentration et grande race font l'étoffe du Meursault. Tout en équilibre basé sur le gras et l'acidité. Cette grande complexité aromatique, alliée à un style épuré, demande des mets délicats mais également riches, d'où un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belles textures. Sans les dominer, il les transcende, c'est le cas avec

Température de service : 11 à 13°C

Conservation : 5 à 6 ans et plus selon les millésimes