



DOMAINE

*Pascal Prunier-Bonheur*

VITICULTEUR A MEURSAULT

## MEURSAULT Les Clous

Vin Blanc / Chardonnay

### La vigne

Le climat Les Clous est en prolongement des Narvaux et des Tillets et domine le village sur la moitié supérieure du coteau. Le panorama y est superbe et cet emplacement confère au vin une certaine minéralité. On la trouve en montant à St Christophe sur la gauche...

La parcelle est située sur une veine marneuse calcaire avec une importante teneur en argile. Le sol est donc assez pauvre avec une faible épaisseur -de 20 à 30 cm- de terre végétale. L'exposition Sud Est lui permet de tirer le meilleur parti du soleil de son lever jusqu'à midi condition favorable à la minéralité du terroir.

### Dégustation

Ce vin blanc se caractérise par un nez expressif et riche, avec des arômes de fruits blancs notamment. Marqué par une belle minéralité, la bouche est très structurée et associe un bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur.

### Service

Ne le mettez pas au réfrigérateur avant de le servir ! Cela coupe toute son expression. Préférez un seau à champagne avec de l'eau et des glaçons. Servez-le à 12°C.

Meursault est un terroir de garde mais l'idéal pour consommer un Bourgogne se situe entre 4 et 6 ans d'âge : à ce stade, le vin aura mûri, se sera arrondi sans toutefois perdre ses accents de jeunesse. Bien sûr, il peut se conserver plus longtemps pour les amateurs d'évolution plus marquée.

### Accords mets-vins

Idéal avec les viandes blanches et poissons à la crème, il a également la carrure et la fraîcheur nécessaires pour accompagner les cuisines « nouvelle mode » : cuisine épurée japonisante, espumas... Osez-le également sur les soupes et veloutés -champignons, foie gras...

