



Accords mets et vins

Ce vin accompagnera bien les plats d'asperges, les grands poissons et même les foies gras.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Ces lieux-dits, Montrachet, les Perrières, Genévrières et autres Charmes produisent les plus grands vins blancs du monde, sur des sols de calcaire dur plus ou moins traversés de veines marneuses et déclinés dans une infinité de nuances.

Cépage : Chardonnay 100%

Vendange : La vieille vigne produit peu et des raisins toujours millerandés et très concentrés, tous vendangés à la main.

Viticulture : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - exploitation prophylactique des vignes pour limiter au maximum l'utilisation d'intrants

Vinification : Les raisins sont pressés délicatement puis la fermentation démarre naturellement dans les fûts de chêne. Pour préserver au maximum la minéralité caractéristique du Meursault Decelle-Villa, nous n'utilisons que 30% de fûts neufs et nous ne le bâtonnons pas.

Élevage : L'élevage se fait dans les fûts ayant servi à la fermentation. Après 16 mois dans nos caves, les différentes pièces sont assemblées pendant quelques semaines puis le vin est mis en bouteille.

Dégustation

Robe : De couleur Jaune paille brillante

Nez : Le Meursault Decelle-Villa se décline sur des notes briochées, amandées et de pomme fraîche.

Bouche : La bouche, de belle tension est pure et nette.

Finale : Un vin de grande expression, qui allie finesse et complexité.

Garde : 10 ans

Température de service : 14°