



ALBERT MOROT

Meursault «Les Narvaux»

Situation & terroir

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Altitude : entre 320 et 350 mètres
- Exposition : Est / Sud-Est
- Sol : calcaire très pierreux, maigre et peu profond, terroir de pente juste au-dessus des Premiers Crus Genevrières et Poruzots
- Âge moyen des vignes : 30 ans

Viticulture

- Taille en Guyot
- Rendement : environ 45 hl/ha
- Vendanges manuelles avec tri à la parcelle

Vinification & élevage

- Pressurage doux en grappes entières
- Débourbage à froid pendant 24 à 48 h
- Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne français de 400 L
- Élevage 12 mois en fûts de 400 L, puis 6 mois en cuve inox

Dégustation

- Robe : jaune or pâle
- Nez : fleurs blanches, fruits secs, touche minérale
- Bouche : ample, structurée, avec tension minérale et finale saline

Accords mets & vins

- Poissons grillés ou en sauce : bar, turbot, sole
- Saint-Jacques, crustacés
- Volaille à la crème, risotto aux champignons
- Fromages : Comté, Beaufort, chèvre affiné

