GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1820

ALBERT MOROT

Meursault «Les Vireuils»



Situation & terroir

- 100 % Chardonnay
- Altitude : entre 300 et 340 mètres
- Exposition : Est / Sud-Est
- Sol : Calcaire oolithique, marnes légères, sols pierreux assurant un excellent drainage
- Âge moyen des vignes : 40 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 24 à 48h
- Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne français de 400l
- Elevage 12 mois en fûts de 400l puis 6 mois en cuve inox

Dégustation

- Robe : Or clair à reflets verts
- Nez : Notes de fleurs blanches, fruits à chair blanche (poire, pomme), noisette fraîche, touche minérale
- Bouche : Vive, tendue, avec une belle longueur

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

Domaine Albert Morot - Chateau de la Creusotte
20, avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél : 03 80 22 35 39 - contact@albertmorot.fr
www.albertmorot.fr