



Meursault Les Narvaux



CEPAGE: 100% Chardonnay

SOL:

Narvaux, un village relativement en hauteur au-dessus de Genevrières.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Âges des vignes : 30 ans pour les Criots, 70 ans pour les Genevrières. Forme de viticulture extrêmement stricte, sans herbicide et une utilisation minimale d'autres traitements. Longueur incroyable et un long potentiel de garde.

DEGUSTATION:

Œil: Vin brillant et équilibré avec une fumée subtile.

Nez: Bon chêne, bon tropical vert.

Bouche: L'amertume du pamplemousse est si merveilleuse, avec une ligne d'acidité droite et incisive, et une profondeur voluptueuse de fruits à noyau en milieu de bouche. Ciselés, fins, purs et minéraux.

Se marie parfaitement avec les fruits de mer et les plats riches et crémeux.

GRAPES: 100% Chardonnay

SOIL:

Narvaux, a village relatively high above Genevrières.

VINIFICATION/AGEING:

Âges of the vines : 30 years for the Criots, 70 years for the Genevrières. Extremely strict form of viticulture, without herbicides and minimal use of other treatments. Incredible length and long ageing potential.

TASTING:

Colour: Bright and balanced wine with a subtle smoke.

Nose: Good oak, good tropical green.

Mouth: The bitterness of the grapefruit is so wonderful, with a straight, sharp line of acidity, and a voluptuous depth of stone fruit on the mid-palate. Chiseled, fine, pure and mineral.

Pairs perfectly with seafood and rich creamy dishes.