Meursault "Les Clous", Domaine Michel Prunier et Fille



Chez les Prunier le savoir-faire se transmet aussi de père en fille ! C'est avec amour et respect de la terre, que lui inculqua de son père, qu'Estelle bichonne « Les Clous ». Les Clous est une parcelle de seulement 0.31 ha au-dessus des premiers crus de Meursault. Il s'agit d'une production très limitée issu de ceps d'un âge de plus de 50 ans. Un long séjour en barriques ne fait pas perdre une miette minéralité et tension de Meursault plus vrai que nature.

Origine: Les ceps croissent sur un sol argilo-calcaire, caillouteux, assez profond et bien drainant. Exposition Sud-Est dans les hauts de Meursault sur « Les Clous du Dessus ».

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Après éraflage et foulage le moût fermente à 18C, d'abord en cuve thermorégulée, puis en fûts de chêne dont 40% de fûts neufs pendant 10 mois. On bâtonnage le vin les premiers mois.

Dégustation: Arômes de pain grillé, d'épices et de silex. Belle fraîcheur, beaucoup de minéralité. Un excellent résultat, bel équilibre entre onctuosité et la fraîcheur.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Association mets: Idéal avec un risotto aux crevettes, une volaille à la crème ou un comté affiné.

- Sole meunière
- Homard chaud, en sauce
- Lotte rotie bardée de lard
- ...