



Meursault 2017

Domaine du Pavillon



Artikel Nr.	04067
Land	Frankreich
Herkunft	Meursault, Côte de Beaune, Burgund
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Village
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 12°C
Ausbau	Spontanvergärung in Barriques, der Anteil an neuem Holz richtet sich nach den Ansprüchen des Jahrgangs. Der Wein bleibt für 10-16 Monate ohne Abstich im selben Faß.
Boden	Kalk-Lehm Boden mit weissem Mergel an Ost-Süd-Ost Hängen
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Strohgelb in der Farbe. In der Nase diskrete Noten von Toast gefolgt von eleganten, floralen Noten, untermalt von Pflaumen und Birnenaromen. Am Gaumen mächtig, ausgewogen und dicht, mit köstlichen Aromen von Brioche. Das Finish ist lang und sehr aromatisch.
Empfehlung	Fischgerichte, Schalentiere, weißem Fleisch, vollmundige Käsesorten
Über den Winzer	Alle Trauben der Domaine werden in der historischen alten Kellerei vinifiziert, die mitten in einem 4 ha großen, von einer Mauer umschlossenen Weingarten liegt. Schonende Produktionsmethoden durch Nutzung der Schwerkraft, Erhaltung des ökologischen Systems und begrenzte Hektarerträge sind die Garanten für die gleichbleibend hohe Qualität der Weine der Domaine.