



Meursault 1^{er} Cru blanc
Santenots
2004
Domaine du Marquis d'Angerville

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Meursault 1 ^{er} Cru
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Est, Sud-Est
Production moyenne :	4500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Pressurage direct, fermentation malolactique en fûts
Elevage :	13 mois d'élevage en barriques de chêne (3 à 4 vins)
Vinificateur :	Domaine d'Angerville
Propriétaire :	Famille d'Angerville

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est discret et fin. D'élégantes notes d'agrumes (citron, orange) se développent du verre sur un fond minéral et subtilement boisé.
Gustatif :	L'attaque de bouche est fraîche et compacte. La trame du vin est construite sur la longueur et la fraîcheur. Le gras du milieu de bouche est admirablement combiné à une superbe acidité de terroir, racée et longiligne.
Global :	Un superbe chardonnay qui combine profondeur et caractère. Il n'a pour inconvénient que sa jeunesse. Gageons qu'il s'exprimera de superbe manière d'ici une dizaine d'années.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	54.60 € TTC – Tarif club : 47.50 € TTC
Accords mets - vin :	Sole meunière
Service :	Servir à 13°C, carafer 2 heures