



CHAPELLE DE BLAGNY  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU LES RAVELLES

### Sol & Climat

Marnes argilo-calcaires fortement glaiseuses, présence de sources immédiatement en sous-sol.

### Vignes

- 100% Chardonnay.
- Ages moyen : 50 à 60 ans
- Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
- Taille Guyot simple ou Guyot Poussard
- Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2015.

### Vinifications

Vendanges manuelles en caisses, après une pressurisation pneumatique, nos jus sont refroidis puis débourbés 24h.

Fermentations alcoolique et malolactique en futs de chêne, maxi 30% futs neufs.

Elevage 12 mois en futs puis 4 à 6 mois d'affinage en cuve inox.

Mise en bouteille au domaine.

Située tout en haut de Blagny, à la limite de Puligny-Montrachet, la parcelle des ravelles possède un sol très riche en glaise avec des sources dans le sous-sol, qui reste toujours frais. Terroir unique à Blagny, les ravelles donne un Meursault d'une grande finesse, très élégant avec une belle longueur en bouche.