



CHAPELLE DE BLAGNY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MEURSAULT-BLAGNY 1^{ER} CRU

Sol & Climat

Marnes argilo-calcaires, Blagny regroupe différents lieu-dit et climats à proximité du hameau, à savoir, la pièce sous le bois, sous le dos d'âne, sous blagny.

Vignes

- 100% Chardonnay.
- Ages moyen : 30 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.

Fermentation 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.

Une saveur riche, fruitée, puissante est soutenue par des notes épicées, minérales, tel est l'expression des Meursault issus des terroirs de Blagny. Une finale épicée spécifique de ce terroir.