

COSTE - CAUMARTIN

MEURSAULT 1^{ER} CRU BLAGNY

- APPELLATION 1^{ER} CRU -

TERROIR

Climat : « Blagny »

Caractéristiques : A plus de 350 mètres d'altitude, Blagny surplombe les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet. Ce terroir d'altitude est composé d'un sol argilo-calcaire et surtout d'un sous-sol constitué de roches calcaires.

Cépage : Chardonnay

CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage, (effeuillage en fonction de l'ensoleillement)
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Tri des raisins à la réception
- Pressurage
- Débourageage avant départ en fermentation alcoolique
- Ensemencement avec des levures bourguignonnes
- Pas d'apport de sulfites avant la fermentation malo-lactique
- Vinifié en cuve inox thermorégulée
- Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois, bâtonnages au gré des dégustations régulières, puis 6 mois en cuve inox avant mise en bouteille
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

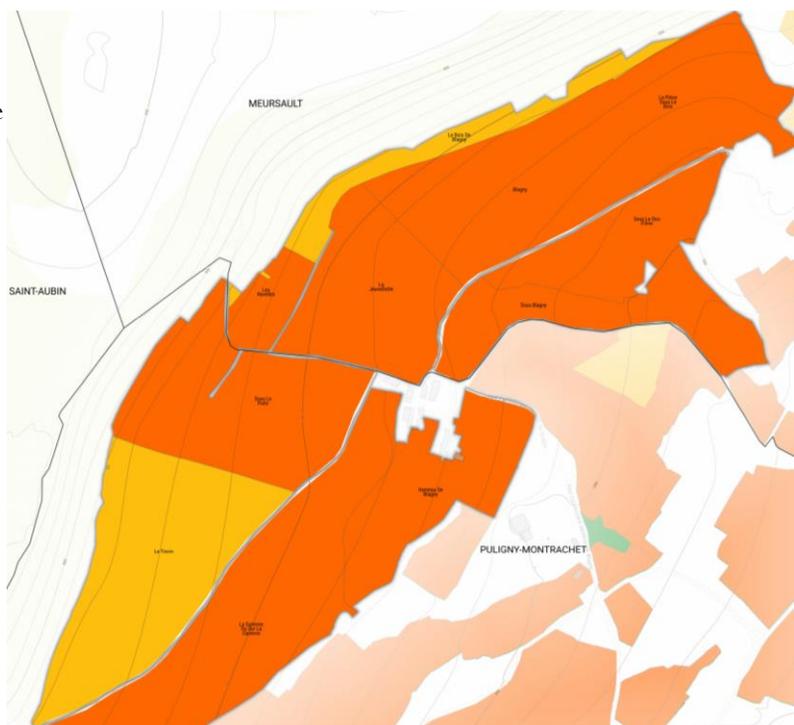
Toutes les manipulations durant l'élevage jusqu'à la mise en bouteille se font sous gaz neutre.

DESCRIPTION GUSTATIVE

Une belle puissance aromatique au nez et en bouche avec un équilibre exceptionnel entre le gras et l'acidité, faisant de cette appellation une incontournable de la Bourgogne.

A déguster à partir de 3 ans, peut se garder 10 ans.

Servir à une température comprise entre 13 et 16°C.



Domaine Coste-Caumartin

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr