

*Louis Max*<sup>👑</sup>  
Singulier depuis 1859

## MEURSAULT L'OR BLANC

### TERROIR

Le terroir de Meursault, mondialement connu, se trouve sur la Côte de Beaune, sur des sols calcaires et marneux. La qualité de ce vignoble est reconnue depuis des siècles, dès les premières plantations de vignes des moines de l'Abbaye de Cîteaux en 1098.

### CEPAGE

100% Chardonnay

### VINIFICATION

Vendanges manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

### DEGUSTATION

Très belle robe jaune brillante, avec des reflets dorés. Des arômes de fleurs blanches, de pommes mûres et de pêche blanche, avec une pointe de miel et d'amande.

Riche en bouche, bien équilibré et très fruité, sa structure lui confère un joli potentiel de garde.

### ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec un rôti de veau, les volailles, les poissons grillés et les fruits de mer.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 13°.

Agréable jeune, ce vin montrera tout son potentiel après une garde de 10 ans.

