



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

MEURSAULT

PREMIER CRU

Les Charmes



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Chardonnay
- Terroir :** Calcaire, argile et marnes blanches avec des roches en surface
- Vignes:** En dessous des Périères, sur une légère pente, exposé Sud-est
- Mode cultural :** Taille guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** A la main, en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Pressurage lent et léger des raisins en grappes entières (sans sulfitage)
Débourbage à froid 8°C en cuves acier inoxydables (24h)
Mise en fûts pour les fermentations:
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Fermentation malolactique lente
- Élevage sur lies :** > 1 an en fûts de chênes français (35% fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffé légère),
Batonnages légers réguliers, sans soutirage, pour davantage de contact avec les levures,
Légère filtration Kieselghur avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Une robe or jaune pâle et brillant, le nez offre maturité et élégance avec une grande intensité aromatique: fruits jaunes et exotiques sont suivies par des notes de fruits secs et de fleurs blanches délicates rafraichissantes.

En bouche, l'attaque est pleine mais fraîche, bien équilibré entre sucrosité et salinité. Arômes de mangue, ananas, d'épices comme la cannelle ou la vanille et de pain toasté. La finale reste sur la minéralité. Il s'exprimera au mieux avec les années.

POTENTIEL: Grand vin blanc de garde, 6 - 8 ans!

ACCORDS CULINAIRES: Il est préférable de le servir entre 12 et 14°C dans un grand verre, où il doit s'épanouir un instant. Il magnifie les belles pièces de veau ou de volailles en sauce blanche. Il accompagne parfaitement les gambas ou homards grillés, le foie gras. L'essayer sur du chocolat, un délice!