



**LA MALAURIE**  
**FAMILLE TRIBAUT**  
*Bourgogne & Champagne*

## MEURSAULT

*Cuvée Saint-François*



### SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Chardonnay  
**Terroir :** Calcaire et marnes-calcaires, caillouteux  
**Vigne:** En coteaux, légère pente, exposé 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 doux 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 fût de chênes français (20% fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffe légère),  
Batonnages légers réguliers, sans soutirage, pour davantage de contact avec les levures,  
Légère filtration Kieselghur avant mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

Avec des nuances or-vert, sa robe brille. Son bouquet frais et subtil grâce des notes végétales, florales (sur le sureau) accompagne la générosité des arômes exotiques, de vanille, d'amande et de miel.

En bouche, la richesse et le gras accompagne la fraîcheur du sol calcaire pour un vin puissant, d'une belle longueur en bouche. Aux arômes de fruits secs, de vanille et de fruits jaunes, il propose un bel équilibre. Onctueux, structuré, c'est un grand vin qui attendra sans problème plus de maturité.

**POTENTIEL:** Grand vin blanc de garde, 5 - 10 ans!

**ACCORDS CULINAIRES:** Il est préférable de le servir entre 12 et 13°C dans un grand verre pour qu'il exprime sa complexité. Il accompagne parfaitement les poissons, crustacés grillés et volailles en sauces. Les fromages de caractères comme le bleu, ou le Beaufort pour son côté salé, s'associent très bien.