



Meursault « Les Tillets »

Caractéristiques générales :

Cépage : Chardonnay
Production moyenne : 3000 bouteilles par an.
Sol : argilo-calcaire.
Age moyen des vignes : 30 ans.

Culture particulière de la vigne :

Traitement en lutte raisonnée.
Travail du sol.
Vendange en vert.
Vendange manuelle.

Vinification :

Pressurage pneumatique, contrôle des températures.
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts.
Elevage en fûts dont 50% de neufs.
Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

Dégustation :

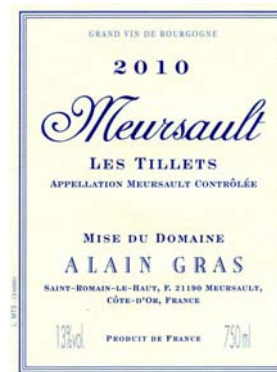
Belle robe brillante.
Le nez est marqué d'arômes très fins de minéralité, de fleurs blanches et de bois bien fondu.
En bouche domine l'équilibre dans un ensemble puissant et droit.

Conservation et conseil de service :

Il est dommage de le consommer de suite car il connaît une belle ouverture à 2 ans et reste ensuite à son optimum pendant une dizaine d'année.
A servir à température de cave.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien les poissons et les viandes blanches.



DOMAINE ALAIN GRAS

**SAINT-ROMAIN LE HAUT 21190 MEURSAULT
BOURGOGNE**

TELEPHONE : +33 (0)380 212 783 - FAX : +33 (0)380 216 556

<http://www.domaine-alain-gras.com>

E-mail: contact@domaine-alain-gras.com

Pour nos disponibilités, nos tarifs et nos conditions générales de vente, veuillez contacter le domaine.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

©2009 Domaine Alain Gras