

MEURSAULT 2018
"Cuvée Maurice Chevalier"

Production : 3 600 bouteilles.

Vinification et élevage : dans 12 fûts de chêne dont 4 fûts neufs.

Mise en bouteilles : novembre 2019 après 14 mois d'élevage.

Dégustation : millésime classique qui s'ouvre lentement mais sûrement. Une belle acidité alliée à la maturité de ce 2018 qui n'a pas été vendangé trop tôt.

Potentiel de vieillissement : une quinzaine d'années à partir de maintenant.

A déguster de préférence avec des poissons pochés ou grillés.