



## Meursault

<b>Composición :</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Procedencia :</b>	<b>Côte de Beaune</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>10-12° C.</b>

Meursault se localiza a unas cuantas millas al sur de Beaune, vecino a Puligny Montrachet y Chassagne Montrachet.

El origen del nombre es un cuanto controversial. Algunos dicen que proviene del latino "Muris Saltus" que significa el salto del ratón. La versión más probable es que su raíz sea Celta "mare" que significa pantano. De hecho la región baja de Meursault es bastante plana. Afortunadamente la verdadera región de la apelación tiene un suelo calcáreo de color café claro, con muchas piedras rotas que reflejan el sol durante el día, perfectas condiciones para la uva Chardonnay.

La vendimia se hace a mano, las uvas se prensan delicadamente en una prensa neumática. El jugo empieza a fermentar en barricas de manera natural. Como en todos los vinos de la Casa Drouhin, el uso de barricas nuevas nunca excede el 30%, a fin que la fruta no sea dominada por los aromas a madera. El vino se embotella después de 9 o 10 meses.

Meursault es un vino luminoso de color dorado, con fragancias intensas y sabores refinados. Tiene mucho cuerpo, sin ser pesado, y una larga persistencia en boca.

Este vino puede servirse como aperitivo con salmón ahumado. También puede acompañar platillos de pescado con sabores delicados, langosta, foie gras, aves o inclusive quesos frescos de cabra.