



Domaine Joseph PASCAL

Tél. (+33) 03 80 21 34 57
Port. (+33) 06 03 11 76 83
alexandra@domainepascal.com
20 Grande Rue,
21190 PULIGNY MONTRACHET
www.bourgogne-pascal.com
📷 domaine_jeanpascaletfils

Meursault

LA VIGNE



Climats : Clos du Cromin, Le Corbin, Les Vireuils

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Âge de la vigne : moyenne 32 ans

Superficie : 90 a 64 ca

Nature du sol : Argilo calcaire

LE VIN



Vinification : Pressurage puis le vin est placé en barrique de 228l pour se reposer et se stabiliser. Dès lors, les fermentations alcoolique et malo lactiques vont se déroulés afin de donner la pleine expression des vins tout au long de l'élevage. Elevage en barrique s'étend sur 11 mois, puis les vins sont soutirés puis mis en cuve pendant 4 à 5 mois afin de bien les préparer à la mise en bouteille.

Degré : 13°

Dégustation : Nez de fruits jaunes (dominante pêche jaune et abricot). Bouche vive et précise, sur les fruits frais et son gras enveloppant tout le palais.

