

Maison Champy

# MEURSAULT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Meursault

**Zona produttiva** Borgogna, Côte de Beaune, comune di Meursault, nel vigneto Les Grands Charrons.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni.

**Invecchiamento** Affinato in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore oro con riflessi verdi.

**Profumo** Naso con bella complessità aromatica: pesca e aromi di frutta bianca.

**Sapore** Al palato è fruttato con note speziate (cannella e pepe bianco) con un finale lungo e persistente.

**Abbinamenti** Si abbina a piatti leggermente elaborati: scampi croccanti con burro di zafferano, salmone marinato con spezie dolci, foie gras con pan di zenzero, tajine di pesce, formaggi.

**Temperatura di servizio** 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS  
JOSÉ RAMALHO (cellar master)  
FRANCIS SIMON (vineyard director)

