

# François Mikulski

Meursault

Senza una tradizione familiare alle spalle, ha costruito un domaine libero da vincoli, esprimendo una visione personale, indipendente e contemporanea, capace di rinnovare l'identità di Meursault.



## Crémant de Bourgogne Brut

*Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot nero*

**Varietà** Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté e Gamay.

**Vigneti** Les Champeaux è una zona caratterizzata da vigneti terrazzati su un terreno di colore rosso e roccioso.

**Vinificazione** Le uve, raccolte a mano, vengono pressate e fatte fermentare in vasche di acciaio, dopo una decantazione naturale di circa 24 ore.

A fine fermentazione malolattica, i vini vengono assemblati ed imbottigliati, e le bottiglie vengono lasciate ad affinare sui lieviti per almeno 12 mesi a una temperatura tra i 12 e i 15°C.

**Tipologia** Bianco Crémant

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Crémant de Bourgogne

**Vitigno** Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot nero