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.

Meursault Les Poruzots

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Le uve utilizzate per produrre la cuvée Meursault Premier Cru Les Poruzots provengono da un vigneto coltivato sin dal 1992. Esposto ad est, ha una superficie di circa 0,62 ettari ed è ubicato sulle colline dell'AOC Meursault. Le viti hanno, in media, 35 anni di età e sono impiantate su suoli caratterizzati dalla presenza di strati di limo, che poggiano su di una base rocciosa; il limo si infiltra nelle crepe della roccia favorendo così un accumulo naturale di umidità ed uno sviluppo in profondità dell'apparato radicale delle piante.

Vinificazione La vinificazione avviene in maniera tradizionale. L'affinamento in fusti di rovere francese sulle fecce fini si protrae per circa 12 mesi. In particolare il domaine François Mikulski impiega solamente circa il 20% di legno nuovo, così da preservare l'espressione del proprio Terroir.

Caratteristiche Il vigneto Les Poruzots permette di ottenere un vino elegante, fine, dinamico, più "femminile" rispetto agli altri vigneti classificati come Premier Cru. Il tratto distintivo di questa cuvée è sicuramente il carattere estremamente minerale. Ideale da consumarsi invecchiato dai 5 ai 10 anni.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Meursault

Vitigno Chardonnay