

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

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti La cuvée Meursault del domaine François Mikulski è ottenuta a partire da diversi vigneti ubicati nell'AOC Meursault (Meix Chavaux, Les Pelles Dessus, Chaumes de Narvaux, Moulin Landin, Limozin Pellans e Tillets) che si estendono per un totale di 1.5 ettari. L'età media delle vigne è di 35 anni. I suoli sono principalmente composti da fini depositi alluvionali ricchi di rocce calcaree.

Vinificazione Ciascuna parcella viene vinificata separatamente e, successivamente, assemblata, fatta eccezione per alcune annate di Meix Chavaux e Limozin, che vengono imbottigliate singolarmente. In particolare, la vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese sulle fecce fini si protrae per circa 12 mesi.

Caratteristiche La cuvée Meursault del domaine François Mikulski è caratterizzata da un bouquet ricco ed esplosivo, in cui spiccano gli aromi di miele, frutta esotica, burro, nocciola, mandorla tostata, frutta a polpa gialla, anice, caramello, ... Ideale da consumarsi invecchiato dai 5 ai 10 anni.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Meursault

Vitigno Chardonnay