

# François Mikulski

Meursault

La storia della famiglia di François Mikulski è a dir poco affascinante: suo padre, Mieczyslaw, fuggito nel 1939 dalla Polonia occupata si reca in Inghilterra dove si unisce alle truppe della Resistenza polacca ivi presenti.



## 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