

# 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 Meix Chavaux

*Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** La cuvée Meursault Meix Chavaux del domaine François Mikulski è ottenuta a partire dalle parcelle Meix Chavaux, ubicate nell'AOC Meursault, che si estendono per un totale di 0.47 ettari e sono impiantate su suoli composti da blocchi compatti di rocce calcaree. L'età media delle vigne è di 35 anni.

**Vinificazione** In alcune annate, particolarmente meritevoli, le parcelle di Meix Chavaux vengono vinificate separatamente, seguendo la stessa filosofia produttiva impiegata per dar vita alla cuvée Meursault: 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 Meix Chavaux del domaine François Mikulski è caratterizzata da un bouquet e da un palato ricchi ed esplosivi, in cui emergono gli aromi di miele, frutta esotica, burro, nocciola, mandorla tostata, frutta a polpa gialla, ... e si contraddistingue per il carattere particolarmente minerale. Ideale da consumarsi invecchiata dai 5 ai 10 anni.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Meursault

**Vitigno** Chardonnay