

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 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