

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