



maison A&S

MEURSAULT

ABEL 2024

La parcelle est située sur la commune de Meursault, entre 260 et 300 mètres d'altitude, plantée en 1974 sur un sol argilo-calcaire typique de l'appellation. Les argiles apportent richesse et profondeur, tandis que le calcaire confère finesse et minéralité. L'exposition sud-est favorise une maturation lente et équilibrée des raisins dans le contexte du millésime 2024.

Le rendement est de 28 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu fin septembre 2024. Les raisins ont été pressés directement pendant environ 3 heures afin de préserver la précision des jus.

Le moût a été légèrement oxydé puis refroidi à 10 °C pendant 24 heures avant entonnage en fûts de 228 L pour une fermentation lente et maîtrisée. L'élevage a duré environ 11 mois en fûts de chêne suivi de 6 mois en cuves avec un travail sur lies fines pour renforcer la texture et la complexité. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Le Meursault Village 2024 présente une robe jaune pâle à reflets dorés. Le nez révèle des arômes de fruits blancs et jaunes, d'agrumes mûrs, avec de légères notes beurrées et toastées. En bouche, le vin est ample et équilibré, porté par une belle tension et une finale minérale persistante.

Accords : poissons, crustacés, volailles en sauce, fromages à pâte pressée. Potentiel de garde : 6 à 10 ans.