

# Meursault

## Le Pré de Manche



### TERROIR

Ce climat de Meursault se situe au sommet d'un coteau au dessus des "Santenots" et juste à côté du village de Monthelie. La parcelle est très proche de l'ancienne carrière des "Caillerets" et de "Santenots". Les terres sont très minérales avec des bandes de roches apparentes.

### À LA VIGNE : la culture biologique

Cette parcelle a été acquise par la famille Rollin au tout début de l'année 2022. Les vignes sont depuis cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal. Le premier millésime certifié en agriculture biologique et en biodynamie sera 2025.

### À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte (à la vigne). Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation en pièces de 400 litres, levures indigènes. Élevage de 12 mois, sans intrants, sans bâtonnage ni soutirage (proportion de bois neuf : moins de 10%).

Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 0,21

Date de plantation : 1990

Sol : Calcaire léger argile

Altitude (m) : 270

Exposition : Sud-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 8 ans

