

MEURSAULT PREMIER CRU

Charmes



TERROIR

Les Charmes est le Premier Cru le plus étendu de Meursault. Le terme "Charmes" peut faire à la fois référence à l'arbre et aux friches et terrains abandonnés avant qu'ils ne soient plantés en vignes.

À LA VIGNE : la culture biologique

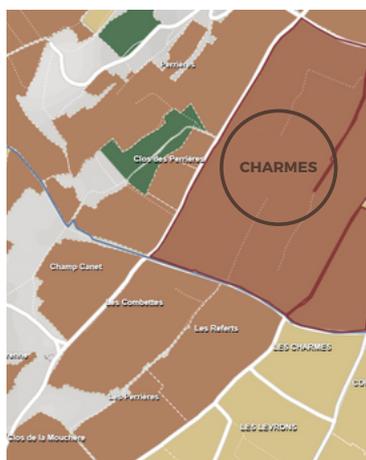
Cette parcelle a été acquise par la famille Rollin au tout début de l'année 2022. Les vignes sont depuis cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal. 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) : 0,12

Date de plantation : 1950

Sol : Limoneux, Calcaire

Altitude (m) : 230

Exposition : Sud-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 8 ans

