

## Meursault « Le Poruzot Dessus »

### Domaine Rémi Jobard



**Région :** Bourgogne

**Sous-Région :** Côte de Beaune

**Appellation :** Meursault 1er Cru

**Producteur :** Rémi Jobard

**Millésime :** 2017

**Type de vin :** Sec

**Format :** Bouteille de 75cl

**Type de culture :** Biologique

**Cépage(s) :** 100% Chardonnay

**Terroir :** Sols argilo-calcaires

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Fermentations en demi-muids Autrichiens

**Elevage :** L'élevage dure 1 an en demi-muids, dont 25% neufs, puis 6 mois en cuve

Le 1er Cru « Le Poruzot Dessus » est situé en haut de coteau, entre 230 et 280 mètres d'altitude, très riche en argile.

Les fermentations et élevages se déroulent en Demi-muids autrichien dont 25% de neufs et durent 12 mois.

Tous les ingrédients d'un bouquet gourmand et complexe se retrouvent dans "Le Poruzot Dessus", agrumes frais, fruits blancs croquants enveloppés d'un délicieux beurre frais, boisé délicat, nuances sophistiquées d'aubépine, trame minérale appétente. Au palais, une divine harmonie où la minéralité vient dessiner de sa tension un cœur ample et suave pour un jus éclatant et une finale de noble amertume.