



Meursault Perrières 1er Cru

ROU456

Historique

Le domaine Ballot-Millot, exploitation familiale, située à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belles et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne-Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires appellations Pommard, Volnay et Beaune.

Reconnaissance

97 points, COUP DE COEUR - La Revue du Vin de France (mill. 2023)

95 points - La Revue du Vin de France (mill. 2022)

94 points - La Revue du Vin de France (mill. 2020)

Pays	France	Producteur	Ballot Millot & Fils
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	chardonnay
Appellation	Meursault 1er cru	Conservation	6 à 10 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil	Robe jaune citron pâle
Nez	Aromes d'agrumes (citron, pamplemousse) avec de délicates notes florales et une pointe d'amande.
Bouche	En bouche, le vin est moyennement corsé, avec une texture onctueuse et crémeuse, fruit d'un élevage soigné en fûts de chêne. Son acidité vive lui confère fraîcheur et vivacité. La minéralité du vignoble de Perrières lui confère profondeur et complexité, menant à une finale longue et élégante aux notes persistantes d'agrumes et à une subtile note grillée.
Accord mets/vin	Escalope de veau à la crème, Daurade royale au four, homard, poulet rôti et fromages crémeux.
Commentaires	Vignes de 35 ans Terroir argilo-calcaire. Grande présence de pierre, d'où le nom Perrières Viticulture: lutte raisonnée en tandem avec la nature. Fermentation en barrique Vieillessement de 12 mois en barrique (20% neuve) avec un peu ou pas de bâtonnage. Suivent 6 mois de repos en cuve.

En une ligne