

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Meursault 1er Cru « Charmes » Domaine Jean Monnier

Appellation: Meursault-Charmes 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Région: Bourgogne

Vinification : Vignes plantées entre 1994 et 2012. Superficie : 0,70 hectares. Sol : Argilo Calcaire. Vendanges mannuelles. Vinification : Pressurage pneumatique. Élevage de 12 à 14 mois en fûts.

Dégustation : Ce 1er Cru dévoile un nez harmonieux de fruits jaunes, d'agrumes et d'épices douces. On retrouve des arômes fruités dans une bouche fraîche sur toute sa longueur.

Producteur : Depuis 1720, les « Monnier » sont vignerons à Meursault de Père en Fils. L'exploitation familiale s'étend aujourd'hui sur 16 hectares et est l'un des rares domaines de la Côte, produisant à la fois, des vins blancs et des vins rouges. Forts de l'expérience ancestrale et poursuivant l'oeuvre de leurs prédécesseurs, Jean-Claude et Nicolas continuent, dans les caves de leurs ancêtres, à vinifier et soigner amoureusement leurs vins.