



Joseph Drouhin

Meursault Porusot 2018 Premier Cru

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : à quelques kilomètres au sud de Beaune, dans le terroir prestigieux de la Côte des Blancs.

La parcelle "Porusot" se situe au sud-ouest du village, et dans la partie sud de l'appellation Meursault. Elle bénéficie d'une parfaite exposition sud-est avec un bel ensoleillement.

Histoire & tradition : l'appellation tire son nom de "Porroux", signifiant "lieu pierreux".

Le sol : argilo-calcaire sur une bande rocheuse.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.

Taille : Guyot.

Rendements : 45 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs partenaires.

Vinification

Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Les blancs passent en fûts directement après débourage.

Elevage

Type : en fûts dont 25% de fût neuf.

Durée : 12 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Le Meursault Premier Cru Porusot présente une belle robe jaune pâle. Le nez évoque des senteurs complexes d'amande et d'épices fines.

La bouche s'ouvre sur des arômes d'agrumes se mêlant ensuite à des notes de vanille et de noisette grillée. Elle offre une grande plénitude et une très belle persistance".

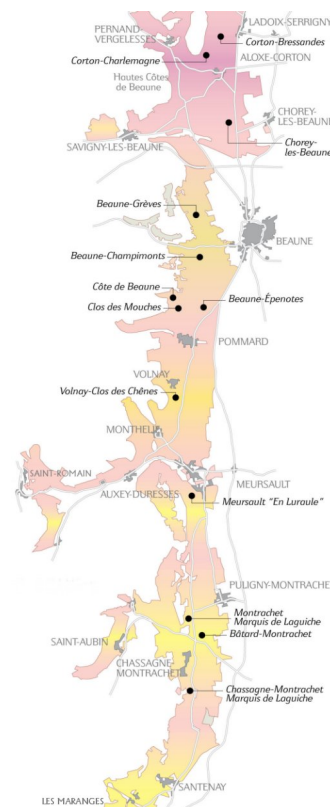
Millésime

Des conditions météorologiques exceptionnelles ont donné une récolte très saine et d'une grande qualité. Les blancs ont un très joli équilibre, un profil aromatique de fleurs et de fruits mûrs.

Service

Température : 13°C.

Consommation : 8 à 25 ans.



LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil



Joseph Drouhin

Meursault Porusot 2018
Premier Cru

du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.