



MEURSAULT

Les Tillets



- *Lieu-dit* : « Les Tillets »
- *Cépage* : 100 % chardonnay
- *Année de plantation* : 1982
- *Terroir* : Argilo-calcaire très caillouteux
- *Altitude* : 320 mètres – 15 % de pente
- *Exposition* : Sud-Est
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 16 – 20 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Cette parcelle, située au-dessus des célèbres 1er Crus *Les Gouttes d'Or* à Meursault, à 320 mètres d'altitude, est orientée Sud-Est. Les racines de ces vieux ceps de 40 ans d'âge puisent leurs ressources sur une terre blanche argileuse, particulièrement caillouteuse, avec un sous-sol rocheux de calcaire extrêmement dur pour offrir un très grand vin blanc de Bourgogne.

La cuvée *Les Tillets* est d'une finesse, d'une puissance et d'une élégance rares. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches et des notes salines. La bouche est ample, persistante et parfaitement équilibrée.

Quintessence du chardonnay, ce grand Meursault atteint sa plénitude après 5 à 15 années passées en cave.