



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Meursault 1^{er} cru

«Les Perrières»

Cépage Chardonnay

Classification Premier cru

Vendanges Manuelles

Vinification

Pressurage direct entre 3 et 4h, débourbage statique,
Fermentation alcoolique sans levurage en fût,
fermentation malolactique en fût.

Elevage

En fûts de chêne 20% neufs et 80% fûts de 2 à 10 ans,
élevage sur lies pendant 12 sans bâtonnage.

Mise en bouteille

Au domaine

Potentiel de garde

15 à 18 ans

Température de service

13 à 15°C