



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Meursault

«Les Criots»

Cépage Pinot noir

Classification Village

Vendanges Manuelles

Vinification Macération pré fermentaire à froid durant 4 à 6 jours.
Macération en vendange éraflée durant 6 à 8 jours.
Remontage tout le long de la macération et pigeage en fin de fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en fût.

Elevage En fûts de chêne de 500 L de 3 à 5 ans pendant 1 an.

Mise en bouteille Au domaine

Potentiel de garde 8 à 10 ans

Température de service 16 à 18°C