



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Meursault

«Les Vireuils»

Cépage	Chardonnay
Classification	Village
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	10 à 12 ans
Température de service	10 à 12°C