RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Meursault



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

Located on the hillsides of the Côte de Beaune, where clay-limestone soils rich in white marl offer an ideal terroir for Chardonnay, bringing fullness, tension and minerality.

Grapes varieties

100% Chardonnay.

Vinification

This wine is vinified in tanks to preserve the purity of the fruit and the expression of the terroir. The aging on fine lees then brings volume and roundness, while developing a supple texture and delicately buttery aromas, characteristic of the great whites of Meursault.

Tasting notes

Unveils a lovely bouquet of Anjou pear, lemon oil, white flowers and pressed butter. On the palate, it is medium-bodied, acidulous and taut, with a pure and mineral profile that is defined by its hillside origin.

Food and wine paring

This superb white will be sublimated accompanied by a foie gras or seafood platter.

Tasting temperature

Serve at 12°.

Storage

This Meursault has an ageing potential of 5 to 8 years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Meursault



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Situé sur les coteaux de la Côte de Beaune, où les sols argilo-calcaires riches en marnes blanches offrent un terroir idéal au Chardonnay, lui apportant ampleur, tension et minéralité.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Ce vin est vinifié en cuve afin de préserver la pureté du fruit et l'expression du terroir. L'élevage sur lies fines apporte ensuite du volume et de la rondeur, tout en développant une texture souple et des arômes délicatement beurrés, caractéristiques des grands blancs de Meursault.

Notes de dégustation

Dévoile un joli bouquet de poire d'Anjou, d'huile de citron, de fleurs blanches et de beurre tiré. En bouche, il est moyennement corsé, acidulé et tendu, avec un profil pur et minéral qui se définit par son origine de côteau.

Accord mets et vins

Ce superbe blanc sera sublimé accompagné d'un foie gras poelé ou d'un plateau de fruits de mer.

Température de dégustation

Servir frais entre 12° et 14°.

Garde

Ce Meursault possède un potentiel de garde de 5 à 8 ans.

www.remylefevre.com