



Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

La Maison du Chancelier est installée dans le centre historique de Beaune, en Côte-d'Or. Au sein de ses caves et de sa cuverie du XVIIIème siècle, se perpétue l'héritage vinicole du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune.

Meursault Premier Cru



PREMIER CRU
Meursault
LES RAVELLES

Maison du Chancelier
BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

PREMIER CRU
Meursault

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Maison du Chancelier est installée à Beaune, en Côte-d'Or. Son nom est l'héritage du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune au XVème siècle.

Le climat Les Ravelles présente un relief de versants en creux ressemblant à de petites vallées étroites. Situé sous le Bois de Blagny et en haut de coteau, ce terroir se distingue par un sol argileux apportant intensité et longueur à ce Premier Cru.



MIS EN BOUTEILLE PAR V.B. À F-21190 POUR

Maison du Chancelier
À BEAUNE - FRANCE

CONTAINS
SULFITES

GRAND VIN DE BOURGOGNE - PRODUIT DE FRANCE

Terroir

Le climat Les Ravelles présente un relief de versants en creux ressemblant à de petites vallées étroites. Situé sous le Bois de Blagny et en haut de coteau, ce terroir se distingue par un sol argilo-calcaire pierreux apportant intensité et longueur à ce Premier Cru.

Parcelle : Les Ravelles

Cépage : 100% Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire pierreux

Conduite de la vigne

La parcelle est conduite en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple).

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité et tri rigoureux.

Vinifications : vinification en fût de chêne.

Elevage long sur lies : 15 mois en moyenne, 100% en fûts de chêne (neuf, d'un ou plusieurs vins)



Domaine en conversion vers la viticulture biologique depuis 2020, certifié par Ecocert