François Mikulski
Meursault

La storia della famiglia di François Mikulsky è a dir poco affascinante: suo padre, Mieczyslaw, fuggito nel 1939 dalla Polonia occupata si reca in Inghilterra dove si unisce alle truppe della Resistenza polacca ivi presenti.

Saint-Aubin

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti La cuvée Saint Aubin del domaine François Mikulski è ottenuta a partire da un vigneto impiantato nel 1993, inizialmente a varietà Pinot Nero, che venne poi reinnestato nel 2008 con la varietà Chardonnay. Ubicato nell'area di Saint Aubin, la sua esposizione è sud-sud-ovest e si estende per un totale di 0,1868 ettari.

Vinificazione La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese si protrae per circa 12 mesi. Successivamente, il vino viene travasato in vasche in acciaio inox dove rimane per altri due mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche La cuvée Saint Aubin del domaine François Mikulski si contraddistingue per la sua piacevole freschezza. Caratterizzato da un bouquet in cui spiccano gli aromi di frutta a polpa bianca, i sentori lievemente vanigliati e di spezie dolci. Al palato risulta fruttato, dominato da note di mela, pera e marmellata d'uva, mentre il finale è pepato e potente, dotato di una notevole lunghezza e di una buona persistenza. Ideale da consumarsi invecchiato dai 3 ai 5 anni.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Saint-Aubin

Vitigno Chardonnay