



**Happycurien**

La promesse des vignerons

**Clos de Meixvelle**  
AOP Gevrey-Chambertin

> **Cépage(s)**  
*100% Pinot Noir*

> **Degré d'alcool**  
*13 % Vol.*

> **Terroir**  
*Argilo-Calcaire*

> **Age des Vignes**  
*52 ans*

> **Surface du Clos**  
*1,80ha*

> **Vendanges**  
*Vendanges manuelles le 8 octobre, raisins à l'état sanitaire parfait*

> **Vinification**  
*Cuvaison de 16 jours avec deux pigeages par jour.*

*Elevage 22 mois en fûts de chêne.*

**Accords Culinaires** <  
*Filet de bœuf aux morilles, gibiers, fromages type épaisse*

**Conservation** <  
*Apogée : 6 - 10 ans*

**Service** <  
*Servir à 16°C - 18°C*



75 cl