



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les Romains en l'honneur de Mercure.

Forte de ses 650 ha, 85 Climats en Mercurey "village" et 32 Premiers Crus, il s'agit de l'appellation la plus étendue de la Côte Chalonnaise.

Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude sur des coteaux protégés des vents humides.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet fin et frais mêlant des notes florales à une belle minéralité calcaire. Nerveux au palais, tout en étant charnu et rond, il est parfaitement équilibré.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce

