



La terre nous façonne

Mercurey Blanc

La diversité des arômes de fruits jaunes, d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande grillée en fait un vin complexe. Riche et long et bouche, sa finale est agrémentée d'une note fraîche, minérale

- ⊙ **Appellation** : Mercurey
- ⊙ **Cépages** : 100% Chardonnay
- ⊙ **Terroir** : sol brun colluvionnaire, calcaire, argilo limoneux, de charge caillouteuse moyenne
- ⊙ **Age moyen des vignes** : 34 ans
- ⊙ **Plage de consommation** : de 1 à 5 ans après la récolte.
- ⊙ **Température de service** : 11-13 °C
- ⊙ **Vinification** : Vendange ramassée et triée intégralement à la main. Pressurage lent puis débouillage à froid de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique réalisée en fûts de chêne
- ⊙ **Élevage** : 100% en fûts de chêne pendant 10 mois avec 25% de fûts neufs. Remise en suspension des lies durant les premiers mois d'élevage

