

LE MILLÉSIME

En 2016, les conditions climatiques ont été contrastées. Les vendanges auront été tardives pour récolter des raisins à parfaite maturité. Nos vins présentent des arômes fruités très gourmands. Ce sont des vins particulièrement friands. Le millésime promet d'être d'une grande typicité.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce village de Côte Chalonnaise tire son nom du Dieu Mercure (Dieu du commerce). Mercurey est traversé par la voie Agrippa qui, du temps des Romains, reliait Chalon-sur-Saône à Autun. Aujourd'hui, les vins de Mercurey font la renommée de ce village à travers le monde. Mercurey est l'un des plus grande commune viticole de Bourgogne avec plus de 600 ha de vignes

Exposition : Sud
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 1 ha 78 a 09 ca (4,40 Acres)
Année de plantation : 1974, 1984, 1988, 1990, 2013, 2016, 2017



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débouqué. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (60%) en fûts de chêne français, dont 10% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquérir de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

Le nez est élégant sur des notes fruitées et florales. En bouche, le Mercurey offre une structure harmonieuse et procure une sensation de fraîcheur. Un vin agréable à déguster frais à l'apéritif ou sur table.

Accords : Sole meunière, soufflé au crabe

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 3 à 6 ans

