

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



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 : Est-Ouest

Sols : Argilo-calcaires

Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 01 a 67 ca - (2,51 Acres)

Année de plantation : 1991



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

