

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



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

Cépage : 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 débourbé. 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

