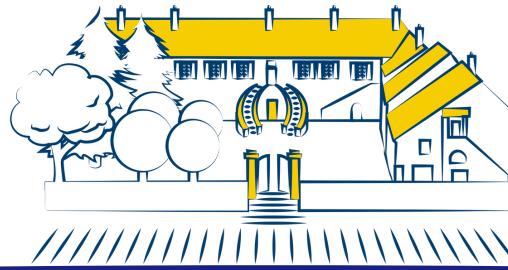


DOMAINE DE L'ÉVÈCHÉ



MERCUREY LES MURGERS

2023

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat Les Murgers

Sol argilo-carbonaté très pierreux avec une belle exposition sud-est en haut de coteau.

Les « murgers » sont d'anciens murets de pierres.

Surface : 0,15 ha

Âge moyen des vignes : 9 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 8 septembre 2023.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger, débourbage à froid puis entonnage.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 40% neufs pendant 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2024.

Taux d'alcool : 14%.

DÉGUSTATION

Une jolie robe or vert soutenu, un parfum d'épices douces, de cannelle, de gingembre moulu, de fleurs de lys et d'oranger vous séduisent au premier contact. C'est une extraordinaire bombe aromatique qui explose au palais, avec des saveurs d'écorces d'agrumes confits, d'orange amère. Généreux, subtil et gourmand, dans une expression multidimensionnelle, on le déguste comme un cadeau de Noël. Un Mercurey blanc grandissime !

SUGGESTIONS DE SERVICE

De l'apéritif au dessert, volailles, légumes, plateau de fromages.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2030.

