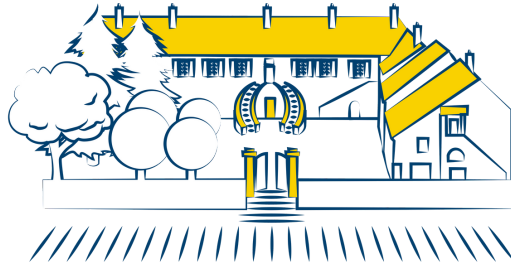


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES MURGERS 2024

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat : Les Murgers

Sol argilo-carleux 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 : 10 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 19 septembre 2024.

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

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 40% neufs pendant 10 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2025.

Taux d'alcool : 13%.

DÉGUSTATION

Une jolie robe d'un or doré soutenu, dégage un parfum de fleurs blanches, d'herbes et de thym sauvage. Son jus est délicat, soyeux, très salin en finale, sa force se confond dans un nuage de douceurs et de saveurs. Sa texture évoque une dentelle finement travaillée, il vous transporte un peu hors du temps, nous faisant presque totalement oublier le chardonnay. S'il n'y avait qu'un seul mot à retenir : élégance !

SUGGESTIONS DE SERVICE

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

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2031.

