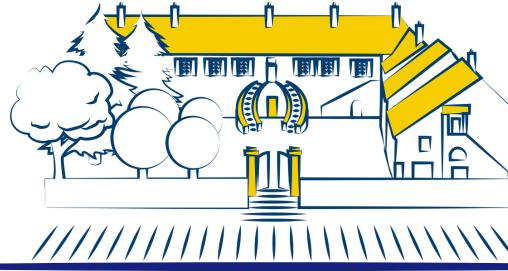


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES ORMEAUX

2023

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat Les Ormeaux.

Sol argilo-calcaire profond en coteau orienté sud-est.

Surface : 0,2 ha.

Âge moyen de la parcelle : 20 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 9 septembre 2023.

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

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 1/3 fûts neufs pendant 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2024.

Taux d'alcool : 13,5%.

DÉGUSTATION

Vêtu d'une robe d'or vert pâle, on part en promenade sur les chaumes calcaires bourguignonnes, avec des parfums délicats de thym sauvage, de sarriette et d'herbes aromatiques. Il est d'une incroyable subtilité où la force et la finesse côtoient la complexité. Ses sensations gustatives sont fougueuses et indomptables, évoquant un cheval sauvage. Loin des standards, c'est un joli Mercurey sur-mesure, de belle facture, à la signature artisanale.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Cuisine bistro-romaine ou gastronomique, œufs cocotte, fromages de chèvre, vieux Comté.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2030.

