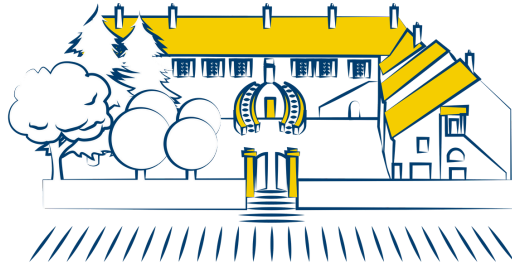


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES ORMEAUX 2024

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 : 21 septembre 2024.

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 12 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en novembre 2025.

Taux d'alcool : 13%.

DÉGUSTATION

Une robe à l'or intense et brillant, révèle un parfum complexe de mirabelle mûre, de poivres blanc et vert, de poire acidulée et de citron confit. Son attaque est précise, ciselée, le fruit est juteux. Vineux, avec une touche d'écorce d'orange amère en finale, il est très aromatique et expressif. Si concentré et vivant, il évoque une sphère d'énergie contenant son jus d'or, qui peut agir comme une potion magique !

SUGGESTIONS DE SERVICE

Cuisine bistrannique ou gastronomique, oeufs cocotte, fromages de chèvre, vieux Comté.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2030.

