



MERCUREY L'OR DES DUCS 2023

AOC Mercurey

Spécialité par Lot

Bien que ne représentant que 10 % de l'appellation Mercurey, le Mercurey blanc occupe une place importante. Il se distingue par ses notes minérales, subtilement associées à des arômes de pomme et de beurre. Originaire de ce village de la Côte Chalonnaise, ce vin blanc se caractérise par sa solidité, sa structure, sa richesse et son équilibre. Entièrement vinifié en fûts de chêne, notre Mercurey dévoile une belle complexité et un bouquet puissant. À découvrir sans tarder.

Région: Côte Chalonnaise, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Les sols, riches en argile mais également marqués par une forte présence de calcaire et de marnes sur certains secteurs, confèrent aux vins blancs de Mercurey une belle structure et une vinosité prononcée. Le domaine, engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, est certifié Terra Vitis depuis 2004 et HVE3 (Haute Valeur Environnementale, niveau 3). Le travail du sol par labour, l'enherbement permanent et l'absence d'herbicides favorisent une vie biologique active. L'effeuillage et la vendange en vert contribuent à maîtriser les rendements et à préserver la santé des vignes par une meilleure aération des grappes. La vinification traditionnelle inclut un pressurage pneumatique modéré, un débouillage des moûts de 12 heures, puis une fermentation intégrale en pièces de 228 litres. L'élevage sur lies précède la mise en bouteille en décembre.

Dégustation: Jolie robe or pâle. Le nez s'ouvre largement, révélant une belle fraîcheur portée par des arômes de fruits frais tels que la poire blanche et l'abricot, agrémentés d'une délicate touche de vanille. En bouche, le vin se déploie avec amplitude et velouté, soutenu par des arômes fruités intenses et une longue finale. L'ensemble est parfaitement équilibré et d'une grande élégance, témoignant d'un vin de haute distinction.

Code SAQ : 15042764

Prix particulier : 38,50\$

Prix Licencié : 33,49\$

Uvc : 12

