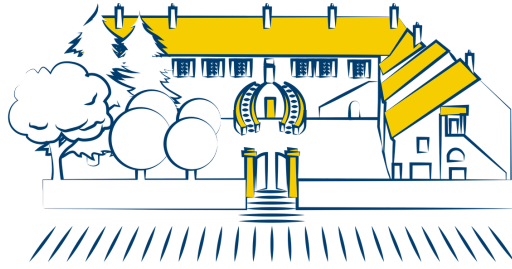


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES MURGERS 2025

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat : Les Murgers

Sol argilo-calcaire 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 : 26 août 2025.

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 : 14 %.

DÉGUSTATION

Un parfum complexe et délicat de poudre de beauté, de fleurs, de fruits secs, d'ylang ylang émane de sa robe d'or intense. Dense et charnu, son fruit est mûr, son gras tapisse le palais. Vin solaire et généreux, un élevage raffiné parfait son équilibre. Un Mercurey luxueux qui a beaucoup de classe et représente dignement l'appellation.

SUGGESTIONS DE SERVICE

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

Température idéale : 12°C

À déguster jusqu'en 2031.

