



LES MURGERS MERCUREY

2018

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sol argilo-carcaire 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 de la parcelle : 8 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 12 septembre 2018.

Pressurage puis débourageage en cuves inox à froid.

Fermentation alcoolique et élevage fûts de chêne pendant 10 mois, dont 25% fûts neufs.

Filtration et mise en bouteille en août 2019.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe or vert, limpide et brillante.

Nez : Notes minérales et florales associées à un léger boisé.

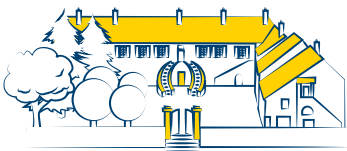
Bouche : Ensemble agréable avec beaucoup de rondeur.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Ce vin se découvrira à l'apéritif et accompagnera volontiers les entrées chaudes. Il s'accordera aussi avec un fromage de chèvre sec : Charolais AOP.

Servir à 12°C.

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent
JOUSSIER
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ
71640 SAINT DENIS DE VAUX
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43
CONTACT@JOUSSIER.COM

