



# LES MURGERS MERCUREY

2020

## CÉPAGE

Chardonnay

## TERROIR

Sol argilo-carlaire 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 : 24 août 2020

Pressurage puis débourage en cuves inox à froid.

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

Filtration et mise en bouteille au printemps 2021.

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.

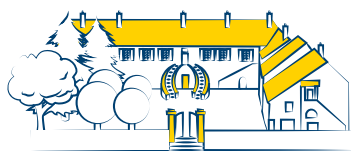
Bouche : Ensemble agréable avec beaucoup de rondeur.

## 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

