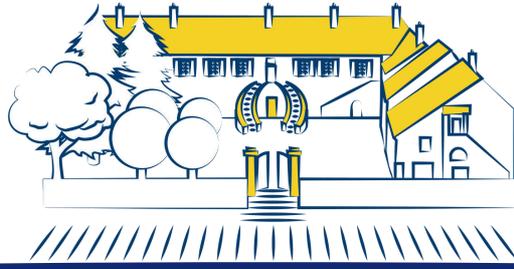


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES ORMEAUX

2022

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

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 : 2 septembre 2022.

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 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille le 3 aout 2023.

Taux d'alcool : 13,5%.

DÉGUSTATION

Vêtu d'une robe dorée vert, son parfum est anisé, mentholé, racinaire, il nous redescend à la terre et nous intériorise. En bouche il est en totale correspondance avec ses arômes, droit, ciselé et frais. Salivant et consistant, il développe son amplitude, sa puissance, par une finale composée de zeste d'orange amère et de poivre. Sa trame très fine et son caractère sérieux feront le bonheur des amateurs de nectar bourguignon.

SUGGESTIONS DE SERVICE

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

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2030.

