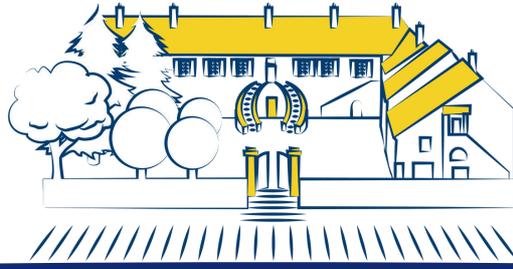


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES MURGERS

2022

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat Les Murgers

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 des vignes : 8 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 31 août 2022.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger, débourage à froid puis entonnage.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 40% neufs pendant 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille le 4 aout 2023.

Taux d'alcool : 13%.

DÉGUSTATION

Sa robe est dorée, son nez complexe dégage des notes exotiques, de micélium et de noisettes. Complet et harmonieux, révélé par un élevage abouti, son fruit est généreux tout en restant dans la retenue. D'une belle longueur, ce vin sincère et délicat révèle le caractère enjôleur du chardonnay à Mercurey.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Plats épicés, asiatiques ou indiens, volailles, plateau de fromages.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2030.

