



MERCUREY 1ER CRU "LES PUILLETS" 2023

CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Les vignes s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

DÉGUSTATION : charnu et expressif

Accords mets-vins : Salade César ou salade grecque

Potentiel et conseils de garde : 3 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 1,37 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 2018
- Sol et sous-sol : Sol issu de marnes très calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Coteau en terres blanches qui craignent l'érosion / Travail superficiel de la ligne de souche

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 15 mois en fût dont 15% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte Chalonnaise, les vins sont très aromatiques : aux notes fruitées (poire, pêche, abricot) se mêlent de plaisantes notes florales (tilleul, acacia). En bouche, d'agréables arômes de fruits secs apparaissent, alors que l'équilibre est apporté par une rondeur et une fraîcheur incontestable. 2023 est sans aucun doute un très beau millésime pour les blancs de la Côte Chalonnaise.