



MERCUREY 1ER CRU "LES PUILLETS" 2024

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

- Date de récolte : 18/09/2024
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 13 mois d'élevage en fûts, wine globe et 500L (25% fûts neufs)
- Production : 5900 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2024 (BLANC)

2024 restera dans les mémoires des Français comme une année pluvieuse, très pluvieuse.

La Bourgogne n'est pas épargnée et les vigneron ont dû lutter contre des aléas climatiques nombreux (gel, grêle, pluviométrie élevée...) qui ont impactés très tôt le volume de récolte. Heureusement, le temps sec et très ensoleillé d'août a permis aux raisins de bien mûrir. En Côte Chalonnaise, la qualité des vins est remarquable au vu des conditions climatiques. Leur nez, expressif, est marqué par d'intenses notes fruitées (abricot, ananas, pêche...) et de subtiles senteurs florales. La bouche, fraîche, dense et tonique est d'une excellente tenue, avec une finale minérale rafraîchissante. 2024 s'affirme comme un millésime gourmand, avec toutefois un bon potentiel de vieillissement.

