



MERCUREY "LA BRIGADIÈRE" 2020

CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

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 : frais et racé

Accords mets-vins : Ecrevisses aux pamplemousses

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 4,7 ha
- Exposition : Nord-Est Nord-Ouest
- Année de plantation : 2011 / 2016
- Sol et sous-sol : Marnes peu 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 : 25/08/20
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 15 mois en fût dont 15% de fûts neufs
- Production : 8 000 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite tout l'été. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus chaud et les plus précoces de l'histoire.

En Côte Chalonnaise, d'un jaune éclatant, les vins présentent une belle concentration et une fraîcheur exemplaire. La gourmandise est apportée par des belles maturités. Un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.