Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine du Meix Foulot

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
4 à 8 ans

Mercurey (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Cette Cuvée est issue de l'assemblage de deux parcelles à parts égales :
- 0.7 ha en appellation Mercurey village sur sols limoneux. Exposition nord, nord-est.
- 0.7 ha en appellation Mercurey 1er Cru sur marnes blanches. Exposition plein est.

Moyenne d'âge : de 20 à 40 ans.

Vinification

Les raisins sont acheminés tous les ¾ d'heure maximum au cuvage pour être pressés par un pressoir pneumatique. Après un léger débourbage statique de 24 à 48 heures, la fermentation démarre avec les levures indigènes. 70% de la cuvée est alors en cuve (afin de préserver la fraîcheur du fruit) et 30% en fûts neufs et âgés d'un an (pour apporter des épices exhausteurs de la personnalité du terroir. La fermentation se déroule à des températures basses (inférieures à 24°). Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné régulièrement jusqu'au printemps. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) le vin est soutiré en cuve afin de réajuster le potentiel oxydo-réduction et donc de retrouver un équilibre avant la mise en bouteilles 10 à 12 mois après la récolte. Selon le millésime une légère filtration sur terre est effectuée afin de garantir une longévité optimum du vin.

Notes de dégustation :

Sa couleur est jaune pâle, avec des reflets verts dans sa jeunesse. Son nez présente des notes d'agrumes avec des parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau (poire, pêche), soutenu par une jolie minéralité et de petites notes de torréfaction apportées par le fût. Ce vin est élégant, fruité avec un gras tout en discrétion. Bon équilibre marqué par la puissance d'un vin blanc apte au vieillissement.

Mets d'accompagnements

Là aussi, Le Mercurey blanc peut accompagner des poissons cuisinés au beurre blanc, à la crème, tout type de poissons froids

ou grillés, fromages, mais aussi être servi tout simplement avec un buffet froid de salades, charcuteries corsée et viandes froides ou encore à l'apéritif et terminé sur l'entrée. Servir à 12-14°C, jamais glacé car le froid anesthésie nos papilles.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com