

Mercurey 2023

La Brigadière CHARDONNAY



VIGNOBLE

À l'ouest de Mercurey, sur les hauteurs, une parcelle de quelques ares, climat « La Brigadière ».

Superficie : 9,30 ha

TERROIR

Le sol est composé de marnes légèrement calcaires, recouvertes d'éboulis de pierres en surface.

VIGNES

Moyenne de 25 ans en Chardonnay. Ébourgeonnage systématique.

VINIFICATION

Après un pressurage en grappes entières, les moûts sont clarifiés. La fermentation alcoolique se déroule en fûts de 400 L.

ELEVAGE

Élevé pendant 12 mois, dont 30 % en fûts neufs. Élevage sur lies fines, suivi d'un soutirage. Légère filtration avant la mise en bouteille en novembre 2025.

DEGUSTATION

Un vin précis, droit, très expressif et marqué par la minéralité. Ses arômes privilégient la finesse à l'exubérance, évoluant avec le temps vers des notes de fruits secs, d'agrumes, de fleurs blanches et d'acacia. La bouche est tendue, linéaire, puis s'étire et s'ouvre progressivement avec l'âge.

A BOIRE

2025-2029