

Mercurey 2023

La Perrière CHARDONNAY



VIGNOBLE

A l'Est de l'appellation Mercurey, une parcelle de quelques ares sur le Climat « La Perrière ».

TERROIR

Sol argilo-calcaire. 40 à 50% de craie très dure et calcaires beiges très fins.

VIGNES

Moyenne de 30 ans en Chardonnay. Viticulture biologique, ébourgeonnage systématique.

VINIFICATION

Les raisins sont refroidis à 12 ° C, pressurage direct sans éraflage pour faciliter l'écoulement. 15 à 30 jours de fermentation en fût.

ELEVAGE

Fermentation malolactique en barriques de chêne français de 400 litres dont 30% de fûts neufs.

Mise en bouteille fin novembre 2024.

DEGUSTATION

Au nez, la dégustation reconnaît aisément les caractères des Chardonnay bourguignons (notes de noisette et de brioche fraîche). Puis, se dévoilent des arômes plus raffinés de fleurs d'aubépine et de prairie.

A BOIRE

2025-2029