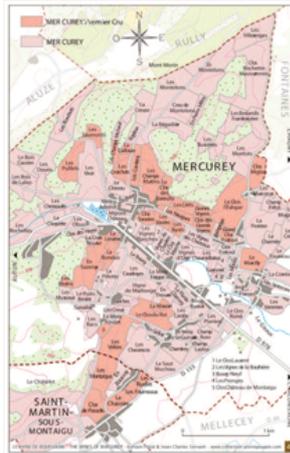
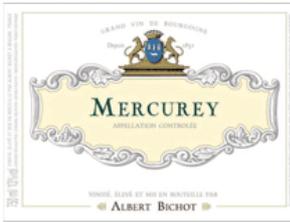


DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1851



MERCUREY

Côte Chalonnaise

La vigne :
Sols argilo-calcaires

100 % Chardonnay

Vinification :
Vendange manuelle
En fûts de chêne (20% de fûts neufs)
Cuvaision : 6 semaines à 2 mois

AOC Village

Elevage :
En fûts de chêne 100%
20 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les romains en l'honneur de Mercure. Forte de ses 650 ha, 85 climats "village" et 32 premiers crus, l'appellation Mercurey est la plus grande des appellations de la Côte Chalonnaise. Située à une altitude moyenne de 345 mètres, la vigne repose sur un plateau dont le sol est particulièrement riche en argile, mais où l'on trouve également de gros bancs de roches calcaires parfois très proches de la surface.

Dégustation

Très frais, il a un fruit plutôt fin et complexe et développe une minéralité calcaire, des notes florales telles que la rose, le lilas et le narcisse. Il a un bon nerf tout en étant charnu avec un bon fond équilibré.

Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches à la crème et les fromages goûteux.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 3 et 5 ans voire plus.