



DOMAINE la MARCHE



Mercurey Blanc



TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection des plus belles vignes du Domaine la Marche, 25 hectares en Mercurey, cultivé en agriculture biologique depuis 2008. Le sol est composé d'argile et de marne, avec une bonne proportion de calcaire.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 25% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Jolie couleur or pâle, brillante et très limpide.
Au nez, des arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches et de miel.
Une bonne sensation de fruits mûrs en bouche, avec une pointe d'agrumes, enrobé d'un léger boisé vanillé. Finale longue et persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait avec les plats de fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce. Egalement idéal pour l'apéritif.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 12°.
Déjà très agréable, il s'améliorera pendant les 5 prochaines années.

