premier chapitre
MERCUREY

Une cuvée sur la fraîcheur et la minéralité

Montagny

Région : Bourgogne
Appellation : AOC Montagny
Couleur : Blanc
Millésime : 2022
Cépage : 100% Chardonnay
Élevage en fûts : Oui
Alcool : 14%
Format : 75cl

Élaboration :

Terroir : Les vignes d'une quarantaine d'années sont situées à mi coteau, sur une parcelle orientée est/sud est, bénéficiant d'un terroir calcaire de marnes complété de trias argileux.

Vendanges : Les vendanges, manuelles, se font en cagettes de 12kg.

Vinification : L'usage d'un pressoir vertical permet de mieux maîtriser l'extraction. Après un débourbage au froid, le moût, est transféré dans des fûts de chênes de 500 L, en ne conservant que très peu de lies pour favoriser la minéralité et la pureté. Élevage de 12 mois sans bâtonnage.

Dégustation :

Robe : Or pâle.
Nez : attaque florale de camomille et d'aubépine, puis arômes de pêche blanche et d'abricot
Bouche : vin rond et équilibré conservant une belle tension.
Garde : 6 à 8 ans
Service : 12°C
Accords : poissons grillés, en sauce ou en terrine, gambas ou un carpaccio de poisson

12, rue de Jamproyes
F-71640 Mercurey
Tél. : +33 612 692 458
eric@premierchapitre.wine

Premier Chapitre
Société civile d'exploitation agricole au capital de 15 000 euros
Siège social : 12, rue de Jamproyes – 71640 Mercurey – France
RCS Chalon-sur-Saône 822 134 839