FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Mercurey Blanc « Les Obus »

AOC MERCUREY BLANC · CLIMAT PARCELLAIRE

Vin Blanc de Bourgogne · Certifié Bio · Lise & Pierre-Étienne Chevallier · Vignerons à Mercurey

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Mercurey Blanc · Climat Parcellaire

CÉPAGE
100 % Chardonnay

SOL & CLIMAT
Argiles blanches profondes mêlées de galets arrondis

EXPOSITION
Est / Sud-Est, coteau frais

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
11 – 13 °C · 4 à 8 ans

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié Ecocert · FR-BIO-01
VIGNOBLE CERTIFIÉ DEPUIS 2010

> *« Un Chardonnay de matière et de profondeur né sur les argiles blanches de Mercurey, alliant ampleur texturée et fraîcheur tendue. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Issu du lieu-dit singulier « Les Obus » — qui doit son nom aux cailloux ronds et denses affleurant dans ses argiles claires — ce Mercurey blanc offre une lecture ample, généreuse et profondément gastronomique du Chardonnay. Sa matière veloutée ne cède jamais à la lourdeur grâce à une colonne vertébrale fraîche et sapide qui étire la dégustation.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Les sols d'argile blanche caractéristiques du climat « Les Obus » possèdent la vertu précieuse de conserver une fraîcheur hydrique régulière au cœur de l'été bourguignon. Cultivée en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01) avec maîtrise rigoureuse des rendements et entretien mécanique des sols, la vigne y produit des grappes dorées d'une grande concentration aromatique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte manuelle en caisses, tri soigné à la réception de la vendange et pressurage doux. Vinification parcellaire naturelle sur levures indigènes, sans intrants. Élevage d'un an en fûts de chêne (dont fûts et contenants respectant l'éclat du fruit, avec très peu de bois neuf) sur lies fines, suivi d'un léger sulfitage à la mise.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Nez expressif et nuancé mêlant fleurs blanches, poire mûre, amande douce et noisette fraîche, souligné d'une touche subtilement briochée.
En bouche	Bouche ample, ronde et structurée dès l'attaque, déployant un volume généreux équilibré par une fraîcheur vive et droite.
Finale	Finale sapide, longue et harmonieuse sur des notes d'agrumes mûrs et de fruits secs.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Lotte rôtie au safran ou poissons nobles en sauce crémée
- Cuisine subtilement épicée, tajine de poisson ou Saint-Jacques snackées
- Suprême de volaille fermière rôtie au jus réduit
- Cîteaux ou Brillat-Savarin affiné

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Sélectionné par Le Guide Hachette des Vins (millésime 2023 salué pour ses arômes d'amande, de noisette et de fleurs blanches sur une bouche ronde et tendue)
- Sélectionné à Londres par Justerini & Brooks (fournisseur de la Couronne britannique)
- Importé aux États-Unis par Planet Wine

Domaine de la Monette · 15 Rue du Château, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 98 07 99 · contact@domainedelamonette.fr · www.domainedelamonette.fr

Visites & dégustations sur rendez-vous · Expédition directe propriété dès 12 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans.