



P. Misserey

Mercrey blanc

TERROIR

Le Mercrey est un vin produit en Côte Chalonnaise au sud de la Bourgogne. Les sols sont composés d'argile et de marne, avec une bonne proportion de calcaire.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Belle robe or pâle aux reflets verts brillants.

Un nez de fruits exotiques et de leurs blanches, avec une pointe de miel et d'amande.

En bouche, c'est un vin riche et très fruité, très bien équilibré.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal sur un plateau d'huîtres, un poisson en papillote ou une blanquette de veau.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 12°.

Ce vin possède un potentiel de garde de 3 à 5 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16