



MERCUREY LA BRIGADIÈRE 2020

Château de Santenay

AOC Mercurey

Importation privée

Bien qu'il ne représente que 5 % de l'appellation Mercurey, le Mercurey blanc est tout à fait significatif. Il se caractérise par des notes minérales qui se marient agréablement avec d'autres notes aromatiques de pomme et de beurre. Ce village de la Côte Chalonnaise produit des vins blancs, solides, structurés, gras, amples et harmonieux. Entièrement vinifié en fûts, notre Mercurey est complexe et offre un puissant bouquet. A découvrir.

Région: Côte Chalonnaise, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré. Débourage des moûts pendant 12 heures puis mise en fermentation intégrale en pièce (pièce = fût de 228 l). Élevage sur lies pendant 12 mois.

Dégustation: Belle couleur or pâle. Le nez est très ouvert, concentré d'une belle fraîcheur sur des arômes de fruits frais – poire blanche, abricot et une pointe de vanille. La bouche est ample et veloutée avec de superbes arômes fruités et une belle longueur. L'ensemble est bien équilibré et très élégant. Un vin de grande classe.

Code SAQ : 15095022

Uvc : 6

