



Mercurey Blanc 2020

Château de Chamirey

Fyldig hvid Bourgogne. Med masser af krop og masser af velsmag.

Denne hvide Mercurey fremstilles på 100% Chardonnay fra 6 forskellige parceller omkring landsbyen Chamirey. Druerne høstes og sorteres med håndkraft, inden de presses og med tyngdekraften overføres til egefade. 70 pct. af vinen modnes og lagres 11 måneder i traditionelle 228 liters let toastede Bourgogne-fade, hvoraf ca. 15 pct. er nye. De resterende 30 pct. af vinen ligger udelukkende i ståltanke. Let gylden i glasset, spiller vinen ud med noter af pære, smør, fersken og citrus. I munden er vinen fyldig og cremet med et floralt og let toastet præg og indbydende nuancer af hvid fersken, banan og flødekaramel.

Mercurey ligger i centrum af Côte Chalonnais, lige i midten af Bourgogne. Mercurey er også Côte Chalonnais' varmeste kommune, så her udvikler druerne til at lave fyldig og cremet Chardonnay. Så er man tilhænger af den smørrede og fede stil i sine hvidvine, så er det her en kommune man skal skynde sig at stifte bekendtskab med!

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chardonnay