



MERCUREY BLANC 1^{ER} CRU EN SAZENAY

DESCRIPTION DU VIN

Ce Vin est issu d'une surface de 80 ares de vignoble.

Sol : Argile, calcaire

Exposition : Sud-Est

Âge de la vigne : 50 ans

Rendement : 50 hl/ha

Production : 5 000 bouteilles

Vinification : Vendanges manuelles, triées directement à la vigne, entièrement pressées, léger débourbage, fermentation alcoolique et malolactique en fûts. Elevage 12 mois en fûts de chêne de 350L. 30% fûts neuf (fûts d'un et deux vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin gourmand avec une touche minérale, des arômes de fleurs blanches.

À consommer sur un poisson grillé ou en sauce, des fruits de mer et des fromages à pâte dure...



30 ter, Rue du Liard, 71640 Mercurey – France

Téléphone : 03 85 45 26 38 - Mail : domaine@tupinierbautista.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

