MERCUREY PREMIER CRU “En Sazenay”



Millésime :
2025

Couleur :
Blanc

Cépage :
100% chardonnay

Type de sol :
Argilo-calcaire

Exposition :
Sud-Est

Age moyen de la vigne :
50 ans

Teneur en alcool :
13.0% vol.

Rendements :
43 hl/ha

Surface :
0.73 ha

Production :
4 200 bouteilles

Région :
Mercurey - Côte Chalonnaise - Bourgogne - France

Vinification / élevage :
Vendanges manuelles, pressurage grappes entières et léger débourbage. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts. Elevage de 12 mois en fûts de 350L avec 25% de fûts neufs.

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

Accords mets et vins :
A consommer sur un poisson grillé ou en sauce, des fruits de mer et des fromages à pâte dure...

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

Domaine Tupinier-Bautista - 30 ter rue du Liard - 71640 Mercurey - France - 03.85.45.26.38 - domaine@tupinierbautista.com