# MERCUREY PREMIER CRU “Les Vellées”




**Millésime :**
2025

**Couleur :**
Blanc

**Cépage :**
100% chardonnay

**Type de sol :**
Argile, calcaire, marne

**Exposition :**
Sud

**Age moyen de la vigne :**
50 ans

**Teneur en alcool :**
13.0% vol.

**Rendements :**
40 hl/ha

**Surface :**
0.77 ha

**Production :**
4 000 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 500L avec 25% de fûts neufs.

**Commentaire de dégustation :**
Vin fin et élégant avec une belle longueur en bouche et des arômes d’agrumes.

**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