MERCUREY
“Cuvée Marie-Christine”



Millésime :
2025

Couleur :
Blanc

Cépage :
100% chardonnay

Type de sol :
Argilo-calcaire

Exposition :
Sud

Age moyen de la vigne :
50 ans

Teneur en alcool :
13.0% vol.

Rendements :
43 hl/ha

Surface :
0.40 ha

Production :
2 200 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 228L avec 20% de fûts neufs.

Commentaire de dégustation :
Vin fruité et frais, des arômes de nectarine, citron, des notes sablées et une fin de bouche saline.

Accords mets et vins :
A consommer sur de la terrine de poisson, des coquilles Saint-Jacques…

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