

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



DUFOULEUR FRÈRES  
AU CHATEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

MERCUREY

CHARDONNAY

GRAND VIN DE BOURGOGNE

*Mercury*

## Origin

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

## Terroir

AOC Mercurey - 100% Chardonnay

Mercury domine en partie la côte chalonaise à plus de 250 m d'altitude. Les vignes couvrent largement les deux coteaux de cette combe évasée et tourmentée. Elles s'étendent sur les communes de Mercurey et de Saint Martin-sous-Montaigu.

Les terroirs sont presque exclusivement voués au rouge (90 % environ) avec cependant une petite production de vins blanc issus du cépage chardonnay.

## Wine Making

Après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques de chaque nouveau millésime, L'élevage se fait sur 10 à 15 mois en futs de chêne puis quelques mois en cuves inox, ou intégralement en cuves inox. La préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime et le respect du caractère du terroir d'origine nous guident dans ce choix.

## Tasting notes

Robe Or doré. Nez d'agrumes et fruits très mures. Bouche d'une belle concentration qui allie gras et minéralité, avec une délicate touche de boisé. Belle persistance aromatique.

## Service

Servir entre 12°C et 14°C en apéritif ou sur de la cuisine asiatique, des viandes blanches, des fromages de chèvre.. Garde jusqu'à 5 ans

