



MERCUREY



Terroir

AOC Mercurey - 100% Chardonnay

Mercurey domine en partie la côte chalonnaise 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.

Vinification & Elevage

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.

Dégustation

Robe Or doré. Nez d'agrumes et fruits très mûres. 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

Depuis 1596 et sans doute plus, la famille Dufouleur est établie à Nuits-Saint-Georges, où elle travaille la vigne, vinifie et élève les plus grands vins de Bourgogne. 400 ans plus tard, Dufouleur Frères perpétue encore cette tradition, œuvrant avec passion et ténacité dans le respect du vignoble pour obtenir la plus fine expression de nos terroirs.

DUFOULEUR FRÈRES

WWW.DUFOULEUR-FRERES.COM