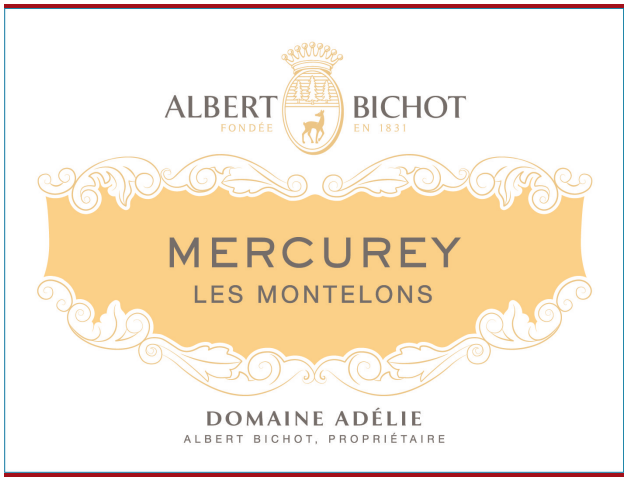
MERCUREY 1ER CRU
PRIMEUR

UNE APPELLATION PHARE ET À (RE)DÉCOUVRIR EN CÔTE CHALONNAISE. VIF ET SAVOUREUX.



DÉGUSTATION

Nez : citron pressé, pamplemousse rose. Pointe de menthe. Très précis et séduisant.
Bouche : belle combinaison de fraîcheur et vivacité. Bouche très enveloppante et salivante. La tension n'enlève pas le côté savoureux voire gourmand.

ACCORDS METS-VINS

Crustacés, fruits de mer, tapas, quiche lorraine, salades composées.

TERROIRS

Les Montelons

POINTS CLÉS

Région : Côte Chalonnaise
Village : Mercurey
Niveau : Premier Cru
AOC : Mercurey 1er Cru
Cépages : Chardonnay
Couleur : Blanc

HISTOIRE

Savoir-faire : vendanges manuelles puis raisins transportés en petites caisses à la cuverie à Beaune. Vinification traditionnelle. Elevage : 50% en cuve pour garder la fraîcheur et 50% de fûts de 350 litres (20% de bois neuf) pour arrondir délicatement le vin.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.

HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheteur en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

MAISON ALBERT BICHOT
6 bis boulevard jacques Copeau 21 200 Beaune, France