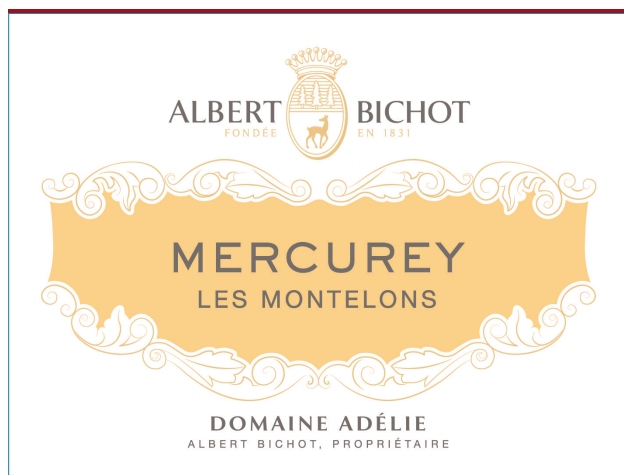


# MERCUREY 1ER CRU PRIMEUR

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](http://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 enchères. Depuis 2009, notre site [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

