



<b>APPELLATION :</b>	<b><u>MERCUREY BLANC LA BRIGADIÈRE</u></b>
<b>SITUATION/EXPOSITION :</b>	Exposition sud, sud-ouest, la parcelle exposée au vent est voisine du 1 <sup>er</sup> cru Champs Martin et fait l'objet d'une demande de classement en 1 <sup>er</sup> cru.
<b>SUPERFICIE :</b>	0 HA 40 A
<b>SOLS :</b>	Le sol est issu de marnes peu calcaires et recouvert de cailloux d'éboulis en surface.
<b>DENSITE DE PLANTATION :</b>	10 000 pieds/ha
<b>AGE MOYEN :</b>	25 ans
<b>PRATIQUES CULTURALES :</b>	Vigne taillée en Guyot simple. Encore jeune, cette vigne est ébourgeonnée pour obtenir un rendement raisonné. Sols griffés, désherbés mécaniquement. Effeuilage. Vendanges manuelles.
<b>RENDEMENTS :</b>	45/50 HL/HA
<b>VINIFICATION :</b>	Après pressurage automatique, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait en fûts.
<b>ELEVAGE :</b>	12 mois : 30 % de fûts neufs (fûts de 400 L ou 500 L). Élevage sur lies fines puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille.
<b>VIN :</b>	On élabore sur cette parcelle un vin précis, droit, très racé et minéral. Les arômes sont plus en finesse qu'en exubérance et évolue dans le temps avec des notes de fruits secs. La bouche est tendue, rectiligne puis persiste et s'ouvre avec le temps.
<b>SERVICE :</b>	Ce vin s'apprécie après quelques mois de bouteille et jusqu'à 6/7 ans.

