



<b>APPELLATION :</b>	<b><u>MERCUREY BLANC VIEILLES VIGNES</u></b>
<b>SITUATION/EXPOSITION :</b>	Située sur le plateau des Montelons, secteur frais et venteux.
<b>SUPERFICIE :</b>	0 HA 71 A
<b>SOLS :</b>	Issus de calcaires durs à chailles.
<b>DENSITE DE PLANTATION :</b>	10 000 pieds/ha
<b>AGE MOYEN :</b>	Environ 40 ans
<b>PRATIQUES CULTURALES :</b>	Vigne taillée en Guyot simple. Sols griffés, désherbés mécaniquement. Ébourgeonnage, effeuillage. Vendanges manuelles avec tri si nécessaire.
<b>RENDEMENTS :</b>	45/50 HL/HA
<b>VINIFICATION :</b>	Après pressurage, 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>	Cette cuvée a vocation à être consommée jeune, sur le fruit car on y trouve la finesse du chardonnay.  Le vin est frais, précis avec des arômes de fruits jaunes, d'agrumes et une bouche souple.
<b>SERVICE :</b>	Nous suggérons de consommer ce vin dans les 3 ans plutôt en apéritif ou en début de repas.

