



APPELLATION :	<u>MERCUREY BLANC 1^{ER} CRU LES VELEYS</u>
SITUATION/EXPOSITION :	Le terroir se situe sur le secteur de Chamirey, sur le coteau Est de la combe évasée qui sépare les deux versants de Mercrey.
SUPERFICIE :	0 HA 67 A 11 CA
SOLS :	Le sol est issu de marnes peu calcaires.
DENSITE DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
AGE MOYEN :	55 ans
PRATIQUES CULTURALES :	Vigne taillée en Guyot simple. La vigne s'autorégule avec l'âge. Sols griffés, désherbés mécaniquement. Effeillage. Vendanges manuelles.
RENDEMENTS :	50/55 HL/HA
VINIFICATION :	Après pressurage automatique, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait en fûts de 400 L ou 500 L dont 1/3 est renouvelé tous les ans.
ELEVAGE :	Après un an d'élevage sur lies fines, les fûts sont assemblés, le vin est légèrement filtré avant d'être embouteillé.
VIN :	Cette cuvée produit un vin plus large en bouche, qui s'ouvre rapidement avec des notes florales. Bien que souple, le vin a de la chair sans jamais de lourdeur. Ample, riche, il se boit facilement et garde un bel équilibre entre acidité et structure.
SERVICE :	À consommer sur un repas à base de poisson ou de fruits de mer. Entre 4 et 7 ans de garde.

