

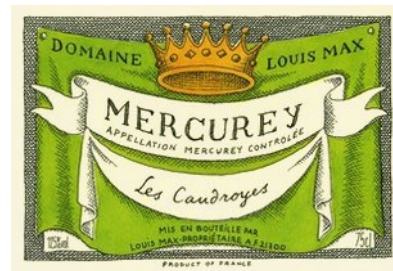


Mercrey les Caudroyes Domaine

Mercrey

Le vignoble de la Côte Chalonnaise est situé entre la Côte de Beaune et le Mâconnais.

Les sols sont le plus souvent argilo-calcaires bruns avec des proportions variables d'argiles. Les expositions varient de Sud à Est-Nord-Est. L'altitude s'étage entre 220 et 380 mètres. □



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	Belle robe or pale avec des reflets verts, limpide et brillante.
Nez	Au nez, des notes intenses de vanille associées à des fruits exotiques bien mûrs.
Bouche	La bouche développe des arômes de fruits associés à un joli boisé vanillé bien fondu, une belle finale.
Garde	Déjà très agréable de par sa fraîcheur dans sa jeunesse, il présente également un potentiel de plusieurs années de garde.
Température de service	Température idéale de service entre 12 à 14°C.

Accord Mets/Vins

On les associe très facilement avec des crustacés (huîtres), poissons, et viandes blanches, abats (ris et cervelles) avec également quelques fromages et pourquoi pas en apéritif.