



## Mercurey les Rochelles Domaine

### Mercurey

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 blanc avec des reflets verts, limpide et brillante.
Nez	Au nez on sent des notes de fruits exotiques associées à des notes de fleurs blanches, de miel et de vanille.
Bouche	En bouche, on retrouve les fruits bien murs associés à des notes de citron et de vanille. Belle longueur.
Garde	Déjà très agréable de part 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 l'associe très facilement avec des crustacés (huîtres), poissons, et viandes blanches, abats (ris et cervelles) avec également quelques fromages et pourquoi pas en apéritif.