

Maison François de Nicolay

MERCUREY

Blanc

Millésime 2012



Appellation: AOC Mercrey

Cépage: 100% chardonnay

Age moyen des vignes: 22 ans

Nature des Sols: argilo calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 40 hl/Ha

Mode de culture: biologie certifiée

Vinification et élevage: en fûts de chêne pendant 10 mois

Mise en bouteilles: par nos soins à Savigny-Lès-Beaune.

Millésime 2012: Un printemps tardif, une pluviométrie excédentaire d'avril à juillet ont favorisé le développement des maladies classiques (mildiou et oïdium) pour terminer par un mois et demi de sécheresse et de chaleur. Au final, c'est une demie récolte faite de très petits rendements d'une qualité exceptionnelle, donnant des vins intenses et vibrants.

