

Maison François de Nicolay

MERCUREY

Blanc

Millésime 2014

Appellation: AOC Mercurey

Lieu-dit: Les Montelons

Cépage: 100% Chardonnay

Age moyen des vignes: 25 ans

Nature des Sols: Argilo-calcaire, Calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 40 hl/Ha

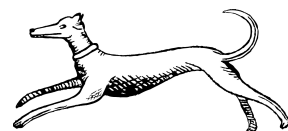
Mode de culture: biologie certifiée

Fermentation alcoolique : De un à six mois en fûts de 3 à 10 vins. Sans levures exogènes.

Élevage: En fûts de chêne de 10 à 12 mois sans soufre.

Mise en bouteilles: par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, à la main, sans soufre ajouté.

Dégustation: D'une grande fraîcheur, axé sur la minéralité, c'est un vin tonique et bien équilibré. C'est un très bon vin d'apéritif ou de début de repas. Le millésime 2014 est d'une belle maturité ce qui donne de la richesse et de la rondeur au vin sans rompre l'équilibre.



Maison François de Nicolay - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE - France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com