

Maison François de Nicolay

MERCUREY

Blanc

Millésime 2015

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.

Eleavage: En fûts de chêne, 12 mois.

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

Tasting: Très démonstratif, axé sur la fraîcheur, c'est un vin tonique et bien équilibré. C'est un très bon vin d'apéritif ou de début de repas. Le millésime 2015 bien que très mûr nous donne là un vin bien équilibré et très facile.

