



MERCUREY BLANC 2022 " VIEILLES VIGNES " SEGUIN MANUEL

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte Chalonnaise
Cépage(s) : 100% chardonnay (vieilles vignes)

Note de dégustation :

Avec sa robe or pâle, ce vin dégage au nez des arômes de fleur (chèvrefeuille), fruits à chair blanche (pomme, poire) rehaussés par des nuances vanillées. L'attaque est franche et ample en bouche, le fruit très présent est porté par la belle fluidité du vin. Doté d'une belle texture, il se termine sur des notes florales et épicées.

Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Une terrine de campagne, des pilons de poulets sauce curry ou un fromage blanc frais.

Commentaires du sommelier :

Vin issu d'un terroir argilo-calcaire, situé sur la Côte Chalonnaise au sud de la Côte d'Or. La parcelle située sur le lieu dit « les Bacs » porte des vignes de plus de 35 ans.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

