

MERCUREY Blanc Dom MEIX FOULOT 2022 75 cl

Le nez est bien ouvert et on peut découvrir des notes d'agrumes accompagnés de parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau (poire, pêche), souten



Référence : 435031

Prix : 31.10 €

Descriptif :

MERCUREY Blanc Dom MEIX FOULOT 2022 75 cl

Le domaine du Meix Foulot est situé sur les contreforts des ruines du château de Montaigu (un des derniers bastions des ducs de Bourgogne), appartient à la famille depuis plus de deux siècles et est géré par Agnès DEWE DELAUNAY fille de Paul de Launay depuis 1996. L'arrière grand-père d'Agnès DEWE DELAUNAY créa d'ailleurs l'appellation Mercurey en 1923. Mais c'est véritablement Paul de Launay, qui créera l'entité du domaine avec son propre style et sa réputation en 1956.

De taille modeste, le domaine du Meix Foulot grandira d'année en année, toujours à la recherche de la qualité et de l'authenticité. Paul de Launay a été sans doute précurseur dans la maîtrise des rendements, recherchant un maximum de concentration dans ses vins, tout en travaillant au plus proche de la nature (labours des vignes, traitements que si nécessaires). Le domaine représente une vingtaine d'hectares sur l'AOC Mercurey.

cette cuvée est composée d'une complémentarité de deux parcelles classées mercurey 1 cru situées sur deux terroirs très différents : l'un apporte la structure et la couleur, l'autre l'élégance et la finesse, représentant 1.9 hectares

Cette Cuvée est issue de l'assemblage de deux parcelles à parts égales :

0.7 ha en appellation mercurey village sur sols limoneux. Exposition nord, nord-est.

0.7 ha en appellation mercurey 1er cru sur marnes blanches. Exposition plein est

notes de dégustation :

Le nez est bien ouvert et on peut découvrir des notes d'agrumes accompagnés de parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau (poire, pêche), soutenu par une jolie minéralité. Ce vin est fringant, élégant, fruité avec un gras tout en discrétion. Bon équilibre marqué par la puissance d'un vin blanc qui sera apte au vieillissement.

cépage : 100% chardonnay vignes de 20 à 40 ans, les vendanges sont apportées au pressoir pneumatique tous les 3/4 heures, léger débourage statique de 24 à 48 heures, la fermentation par les levures indigènes. 70% de la cuvée en cuve (afin de préserver la fraîcheur du fruit) et 30% en fûts neufs et âgés d'un an (pour apporter des épices exhausteurs de la personnalité du terroir. fermentation à basses T°C (inférieures à 24°). Au cours de l'élevage, bâtonnage régulier jusqu'au printemps. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) soutirage du vin en cuve afin de réajuster le potentiel oxydo-réduction et donc de retrouver un équilibre avant la mise en bouteilles 10 à 12 mois après la récolte. Selon le millésime une légère filtration sur terre est effectuée afin de garantir une longévité optimum du vin.

accords : charcuteries, buffet froid, pain de poissons, asperge en mousseline, crabe, langouste, homard, poisson cuisiné au beurre blanc, à la crème, fromages,

T°S: 10°C - 12°C

G: 2027 - 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)