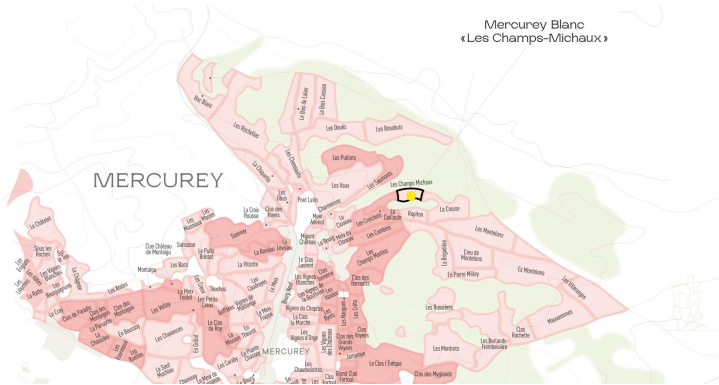


MERCUREY "LES CHAMPS-MICHAUX" DOMAINE ADÉLIE



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires
Superficie du vignoble : 1,20 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans



PRÉSENTATION

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les Romains en l'honneur de Mercure.

Forte de ses 650 ha, 85 Climats en Mercurey "village" et 32 Premiers Crus, il s'agit de l'appellation la plus étendue de la Côte Chalonnaise.

En 2005, les Domaines Albert Bichot se sont étendus dans cette région avec la création du Domaine Adélie sur un vignoble de plus de 5 ha.

Située à une altitude moyenne de 345 mètres, la vigne des "Champs Michaux" repose sur un plateau dont le sol est particulièrement riche en argile, mais où l'on trouve également de gros bancs de roches calcaires parfois très proches de la surface. Autant de conditions auxquelles le Chardonnay s'adapte parfaitement.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet élégant développe des arômes de fruits blancs associés à de discrètes touches boisées. Minéral, nerveux et rond à la fois, il dévoile une belle longueur en bouche.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce

CITATIONS

Tim Atkin : 90/100 (2020)

Wine Spectator : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

