

DOMAINE PROTHEAU

Mercurey 2020

Histoire

La famille Protheau, originaire de la côte chalonaise cultive la vigne de père en fils depuis 1720.

Cépage

Chardonnay

Origine

Au coeur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débouillage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en fût, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales en fût pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier. 20 à 30 % fût neuf.

Type de sol

Sol argilo-calcaire en surface, marneux en profondeur. Les conditions idéales pour la production du Chardonnay.



Couleur

Robe jaune or à reflets verts.



Nez

Le nez est déjà bien ouvert sur des notes d'agrumes, de fleurs et de craie.



Palais

En bouche, la minéralité l'emporte et associée à une belle acidité, nous donne un vin frais, tendu avec beaucoup de caractère et de typicité.

Recommandations

Sa fraîcheur et sa finesse lui permettent d'être dégusté dès l'apéritif. Se marie bien avec les viandes blanches en sauce. Côté mer, l'accord sera parfait avec un plateau de fruits de mer, des crustacés (homard, langoustes...) vapeur ou pochés, des poissons nobles juste poêlés, grillés ou à la vapeur. Fromages : Chèvres, Beaufort, Comté, Emmental...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com