

# MERCUREY 1ER CRU CLOS DU ROY 2020 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

C'est le nom du Climat et Le Clos du Roi, le nom du lieu qui le comprend. En Bourgogne, les Clos du Roy ou Clos du Roi sont les anciens Clos des Ducs de Bourgogne. Ainsi Clos du Roy à Chenôve s'appelle à l'origine « Le Clos du Duc ». À Aloxe et à Beaune, les deux Climats Le Clos du Roi ont appartenu aux Ducs de Bourgogne. Il en est de même pour Le Clos du Roy à Mercurey, qui a d'abord appartenu à la famille du Montaigu.

- 100% Chardonnay

## Accords mets et vins

Accords avec les poissons grillés ou en sauce, les fruits de mer cuisinés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte dure. Le Mercurey blanc est apprécié également en apéritif.

## Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Sols profonds de bas de pente, colluvions avec une exposition Sud/Sud-Est

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vendange** : Vendanges manuelles

**Viticulture** : Dans les vignes de Chanzy, les méthodes culturales sont conduites de façon raisonnées et adaptées à la climatologie et aux spécificités des parcelles. Les traitements ne sont réalisés que lorsqu'ils sont nécessaires : - Les désherbants ont été bannis - Engrais naturels - L'ébourgeonnage est réalisé sur la majorité des vignes - Le labour est généralisé sur l'ensemble de notre vignoble - Une partie de nos vignes est enherbée avec du trèfle, afin de nourrir le sol naturellement sans concurrencer la vigne Depuis 2019, nous signons la Charte Régionale « engager nos terroirs dans nos territoires » dans une démarche globale de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et de bien-vivre ensemble.

**Vinification** : Pressurage lent et doux, fermentation en fûts de 228 L à température maîtrisée.

**Elevage** : Élevage en fûts de 228 L durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

## Dégustation

**Robe** : Reflets dorés soutenus

**Nez** : Notes épicées, florales et minérales

**Bouche** : C'est un vin dense et ample avec une très belle structure et une acidité fine et constructive

**Finale** : Longueur en bouche sans équivalent, riche et complexe

**Garde** : 4 à 5 ans

**Température de service** : 12°C



Plaisirs du vin  
Agen