

MÂCON UCHIZY 2022 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

D'une belle couleur jaune pâle aux reflets verts.

Bonne intensité aromatique, un nez de fleurs blanches et de fruits exotiques avec des notes miellées. Attaque franche et fraîche. On retrouve en bouche à la fois la minéralité typique du Nord Mâconnais et l'élégance et la finesse parfumée des Chardonnay du sud de la Bourgogne. Finale fraîche et suave.

- 100 % Chardonnay

Accords mets et vins

Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages de chèvre

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Mâcon Uchizy

Nom du Vigneron : Pierre Meurgey

Domaine : Pierre Meurgey

Millesime : 2022

Dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Fleurs blanches, fruits exotiques

Bouche : Minéralité et opulence

Finale : Fraîche et minérale

Garde : 1-4 ans

Température de service : 11-13 °C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100 % Chardonnay

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Cuves thermo-régulées

Elevage : Cuves thermo-régulées

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1990, je me suis exclusivement consacré à la production et à la vente des vins de Bourgogne. Aujourd'hui, ma production comporte deux volets : les vins de Côte d'Or sous ma signature PIERRE MEURGEY et les vins du Mâconnais sous la signature MEURGEY-CROSES. Mon engagement est de produire des vins qui reflètent purement et simplement les terroirs dont ils proviennent.

