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 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

Domaine : Pierre Meurgey
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
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

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100 % Chardonnay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuves thermo-régulées
Elevage : Cuves thermo-régulées

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

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.

