



Domaine de la Monette

Mercurey Les Obus



Zona:	Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Inox e botti di rovere (30% nuove)
Fermentazione:	Malolattica
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	59 mg/L

I vitigni che producono questo vino sono stati piantati metà 20 anni fa e metà 60 anni fa, nella prestigiosa parcella "Les Obus".

Colore giallo di media intensità, chiaro e brillante.

Al naso è potente, con sentori di frutti bianchi ben maturi, ed un legno molto fine. Gusto intenso, potente e complesso, con lievi note burrose sul finale, mantiene grande freschezza e mineralità.



Abbinamenti

Per un aperitivo importante, accompagnato da foie-gras o a fine pasto con formaggi erborinati o stagionati, anche di capra e pecora.



- Dal 2011: *Vino dell'ambasciatore dei Paesi Bassi in Francia*
- *Bettane & Desseauve 2014: 1 citazione*
- *Guida Hachette 2014: 1 citazione*
- *Revue de Vins de France 2016: 15/20*



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**