Mercurey Blanc, Vieilles Vignes, Domaine La Marche, Bio



C'est Baronne, le bon cheval de trait qui laboure les plus belles vignes de l'un des plus grands domaines en Bio de Bourgogne. La vendange manuelle, les soins d'une vinification classique et 12 mois d'élevage en fûts, confère la complexité et volupté.

Encépagement: chardonnay

Dégustation: Après les effluves de fleurs blanches, fruits exotique et miel, une sensation de fruits mûrs rafraîchis par une pointe d'agrumes emplis la bouche. La finale longue et persistante est soutenue par un léger boisé vanillé.

Potentiel de garde: 4-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec les plats de fruits de mer, les poissons blancs pochés crème. Mais il marque également le coup à l'apéritif.