Millesime: 2022

# **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 parfumée des Chardonnay du sud de la Mâconnais et I 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

## 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.

mage not found https://boutique.gueufetor

https://boutique.gueuletor.fr//photos\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png