



## CHÂTEAU DE SANTENAY

### MERCUREY « Roc Blanc »

<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Superficie</u>	1.30 hectares
<u>Age de la vigne</u>	25 ans

#### Situation

Bien qu'il ne représente que 10 % de l'appellation Mercurey, le Mercurey blanc est tout à fait significatif. Il se caractérise par des notes minérales qui se marient agréablement avec d'autres notes aromatiques de pomme et de beurre. Ce village de la Côte Chalonnaise produit des vins blancs, solides, structurés, gras, amples et harmonieux. Entièrement vinifié en fûts, notre Mercurey est complexe et offre un puissant bouquet.

#### Terroir

Les sols sont riches en argile mais le calcaire est cependant très présent de même que les marnes sur certains secteurs. Ses caractéristiques confèrent aux vins blancs de Mercurey une forte structure et une belle vinosité.

Le domaine est résolument engagé dans une voie respectueuse de l'environnement par un code de bonnes pratiques. Le domaine est certifié **Terra Vitis** depuis 2004 et **HVE** (Haute Valeur Environnementale).

Le travail des sols par labour et l'enherbement permanent assurent une vie biologique active des sols. L'effeuillage, la vendange en vert permettent de maîtriser les rendements et de maintenir un bon état sanitaire de la plante par l'aération des grappes.

#### Vinification

Traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré. Débourage des moûts pendant 12 heures puis mise en fermentation intégrale en pièce (pièce = fût de 228 l). Élevage sur lies de 12 à 18 mois.

#### Commentaires de dégustation

Belle couleur or pâle. Le nez est très ouvert, concentré d'une belle fraîcheur sur des arômes de fruits frais – poire blanche, abricot et une pointe de vanille.

La bouche est ample et veloutée avec de superbes arômes fruités et une belle longueur. L'ensemble est bien équilibré et très élégant.

