

— D O M A I N E —
M I C H E L
B R I D A Y



“**Mercurey blanc**”

Terroir

Situé dans la partie Ouest de l'appellation, sur le Climat Roc blanc, ce terroir est exposé plein Sud. Il bénéficie d'un ensoleillement maximal. Le sol est constitué de marnes blanches et de rocs de couleur rosâtre. Il faut surveiller de près la progression du mûrissement des raisins pour éviter toute surmaturité.

- Superficie : 0,19 hectare
- Âge des vignes : 28 ans en moyenne

Vinification

Après vendanges manuelles, les raisins sont pressés directement avec soin. La fermentation démarre naturellement (sans ajout de levure) en fûts de 300 et 400 litres pour conserver le fruit et l'amabilité du chardonnay. La totalité de la cuvée est élevée en fût dont 30% neufs.

Dégustation

Les grappes récoltées sur ce terroir sont généralement lâches, très dorées. Le vin présente une puissance naturelle qu'il faut savoir dompter pendant l'élevage. Son profil est donc différent de celui que l'on trouve généralement à Rully. Ici, c'est l'ampleur, l'opulence, qui l'emportent. Sur le plan aromatique des notes de fruits confits ou exotiques, évoluant vers le miel, s'expriment le plus souvent.

