



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS

« Les Montbourgeons »



CÉPAGE :

Chardonnay

VINIFICATION :

Pressurage et débourbage 2 à 3 jours plus tard, le vin repose plus de 20 jours en fermentation avant la mise en fûts de 12 mois.

CARACTÈRE DES VINS :

Des senteurs de sous-bois rejoignent celles de la feuille de cassis dans l'éventail aromatique du bouquet. Tout en brillance et limpidité, ce vin fruité et vif présente en bouche un arôme de pamplemousse. Le moelleux du chardonnay donne à la fois une structure élégante et solide.

SITUATION :

Parallèle à la Côte de Nuits, et 100 à 150 mètres plus haut, l'exposition compensant pour la maturité.

DURÉE DE CONSERVATION :

L'équilibre moelleux - acidité leur permet de se présenter dans leur meilleure forme dès leur jeunesse, mais peut se conserver 5 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Ne peut pas être servi trop froid par son moelleux entre 12 et 14 °C.

GASTRONOMIE :

Assez riche pour accompagner des entrées chaudes, poissons et crustacés pochés ou crévés - charcuteries - fromages forts

DOMAINE MAREY

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - contact@domaine-marey.com
www.domaine-marey.com