

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

MERCUREY
Les Doués

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Doués
Température de service : 10-12
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Au coeur de la Côte Chalonnaise (à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône), Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Notre Mercurey blanc Château du Cray représente 3.38ha.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fûts de chêne. L'élevage dure 15 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Doré à reflets verts, il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, un sureau très fin ou encore la violette, le citron, la pêche blanche ou le silex. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long.

Accord Mets et Vin

Avec sa très belle longueur en bouche, notre Mercurey Les Doués plaît aux mets fins et aux chairs tendres: poisson de rivière poêlé ou crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le comté, avec qui il partage le fruité.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com