



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MERCUREY BLANC

“Clos de la Chiquette”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 44 ARES 30
DE VIGNOBLE – CLOS DE 4 MURS DE 2 MÈTRES
SUR 3 FACES ET 1 DE 7 MÈTRES SOUTIEN DE
L'ANCIENNE VOIE ROMAINE



SENSATION

Vin ouvert sur les agrumes. Bouche ample, longue, complexe et fraîche en final.



DÉGUSTATION

À déguster à 10° - 11°
À l'apéritif sur des crevettes



ASSOCIATIONS

Avec volailles et viandes blanches à la crème, poissons nobles...



| SOL : Calcaire sur roche mère calcaire

| EXPOSITION : Mi-côteaux Nord-Ouest, Ouest

| CÉPAGE : 100 % Chardonnay

| ÂGE DE LA VIGNE : 18 ans

| RENDEMENT : 52 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 3 500 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main. Après un pressurage doux, les moûts fermentent très lentement (50 jours) en fûts de chêne 100 % (25 % fûts neufs, 25 % fûts d'une année, 50 % fûts de 2 à 4 ans). L'élevage se poursuit 12 mois durant.

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 4 ans
(avant un passage en carafe de 1 à 2h est nécessaire)

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.