



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MERCUREY BLANC

“Clos des Fourneaux” Monopole

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 8 ARES 60
DE VIGNOBLE



SENSATION

Vin ouvert sur les
agrumes, la pêche.
Très riche, gras.



DÉGUSTATION

À déguster à 10° - 14°



ASSOCIATIONS

Très bien pour
accompagner un
foie gras.
Idéal avec fromages
et crustacés.

| SOL : Calcaire

| EXPOSITION : Sud - Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Chardonnay

| ÂGE DE LA VIGNE : 25 ans

| RENDEMENT : 50 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 600 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main.
Après un pressurage doux, les moûts fermentent très
lentement (50 jours) en fûts de chêne 100 % (50 % fûts neufs).
L'élevage se poursuit 9 mois en fûts et 18 mois en cuve.

| GARDE CONSEILLÉE : 5 à 10 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.