



DOMAINE  
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MERCUREY BLANC

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 64 ARES 80  
DE VIGNOBLE – ASSEMBLAGE DE TROIS CLIMATS



## SENSATION

Vin très fruité, typé  
par les agrumes et  
les fruits exotiques.  
Bouche ample et  
fraîche.



## DÉGUSTATION

À déguster à 12° - 14°  
À l'apéritif sur des  
crevettes



## ASSOCIATIONS

Avec des poissons  
grillés, crustacés,  
côte de veau,  
volailles, comté...



| SOL : Calcaire dur

| EXPOSITION : Mi-côteaux Sud-Ouest qui permet  
un très bon niveau de maturité

| CÉPAGE : 100 % Chardonnay

| ÂGE DE LA VIGNE : 25 ans en moyenne

| RENDEMENT : 55 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 5 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main.  
Après un pressurage doux, les moûts fermentent pour partie  
en cuve (40%) et en fûts de chêne (60 %). L'élevage se poursuit  
11 mois durant.

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 6 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.