

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Mercurey blanc Les Obus 2018

Vin biologique

Fiche technique

Viticulture

Toutes les parcelles du domaine sont conduites en agriculture biologique depuis 2009. Début de conversion officielle : janvier 2010. A partir de janvier 2013 le domaine est certifié en agriculture biologique, l'organisme de contrôle est Ecocert France.

La culture biologique ne permet aucun traitement chimique de la vigne. Tous les sols sont travaillés mécaniquement, aucun herbicide n'est utilisé depuis 2009. Les traitements « bio » (anti-mildiou et anti-oïdium) ne laissent pas de traces dans le vin.

Parcelle

Ce vin est issu d'une parcelle au dans le lieu-dit « Les Obus » situé sur la zone ouest de l'appellation à côté de la Voie Romaine (ancienne route Gauloise et par la suite Romaine, reliant Cabilonum/Chalon à Bibracte puis Autun). Le sol est calcaire, blanc et très peu profond (la dalle calcaire est à 20 – 60 cm). La parcelle est très bien exposé plein est sur une douce pente. Les ceps de Chardonnay ont 25 ans (la moitié) ou 60 ans (l'autre moitié). Le rendement varie entre 20 et 35 hectolitres par hectare.

Les Obus 2018 est la 6ème récolte certifiée bio sur cette parcelle.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Débourbage statique de 24h à 8°C. Les jus clairs sont transvasés dans des demi-muids de 500l. Fermentation alcoolique et malo-lactique sous bois.

Élevage

Élevage de 9 mois en fûts 500l et de 400l, dont 15% de fûts neufs. Puis affinage pendant deux mois sur cuve inox.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration lenticulaire afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectué le 26 août 2019 pour un total de 3.455 bouteilles et 309 magnums. Bouchage avec Diam 5.

Dégustation

Couleur or d'intensité moyenne, clair et brillant. Nez sur des notes florales (fleur d'acacia) avec un boisé fin, commence à bien s'ouvrir. Goût très intense, frais et complexe, avec la richesse et la rondeur typique du millésime. Le gras et la rondeur en font un vin de repas, pour accompagner un saumon, de la viande de veau ou un ris de veau au morilles.

Prix TTC départ cave : € 18,50

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercurey

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr
tel. 03 85 98 07 99