# MÂCON UCHIZY 2022 BLANC

PIERRE MEURGEY




Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

D'une belle couleur jaune pâle aux reflets verts.
Bonne intensité aromatique, un nez de fleurs blanches et de fruits exotiques avec des notes miellées. Attaque franche et fraîche. On retrouve en bouche à la fois la minéralité typique du Nord Mâconnais et l parfumée des Chardonnay du sud de la Bourgogne. Finale fraîche et suave.

- 100 % Chardonnay

## Accords mets et vins

Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages de chèvre

## Détails

**Millesime :** 2022
**Degrès :** 13 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Chardonnay
**Région :** Bourgogne
**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** Pierre Meurgey
**Domaine :** Pierre Meurgey
**Couleur :** Blanc
**Appellation :** AOP Mâcon Uchizy

## Dégustation

**Robe :** Jaune pâle
**Nez :** Fleurs blanches, fruits exotiques
**Bouche :** Minéralité et opulence
**Finale :** Fraîche et minérale
**Garde :** 1-4 ans
**Température de service :** 11-13 °C

## Caractéristiques

**Terroir :** Argilo-calcaire
**Cépage :** 100 % Chardonnay
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Raisonnée
**Vinification :** Cuves thermo-régulées
**Elevage :** Cuves thermo-régulées

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1990, je me suis exclusivement consacré à la production et à la vente des vins de Bourgogne. Aujourd'hui, ma production comporte deux volets : les vins de Côte d'Or sous ma signature PIERRE MEURGEY et les vins du Mâconnais sous la signature MEURGEY-CROSES. Mon engagement est de produire des vins qui reflètent purement et simplement les terroirs dont ils proviennent.

Plaisirs du vin
Albi