



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MERCUREY, blanc, Domaine Belleville

Appellation : Mercurey

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Le terroir se compose d'un sol argilo-calcaire avec une dominante de calcaire. La vendange se fait précoce pour garder l'équilibre entre les sucres et les acides. Les vignes sont âgés de 30 ans. L'élevage dure 12 mois en fût dont 25 % de fût neuf.

Garde : 5 ans et plus.

Dégustation : La robe est jaune or d'intensité moyenne. Le nez est floral et fruité (fruits à chaires blanches) souligné par l'épice. La bouche est délicate en attaque et d'une belle concentration, on y retrouve des notes fruitées et épicés. La finale propose une certaine salinité et une très belle longueur.

Accords : S'accorde avec un tartare de thon, de la truite meunière ou encore une poêlée de coquilles saint jacques à la crème.

Producteur : Le Domaine Belleville est né au début du XXème siècle sur les terres de Rully. Il est propriétaire de 22 hectares de vignes, dont 4 ha donnés à bail et de 2 ha de terres, situés de Gevrey Chambertin au Nord à Mercurey au Sud. Il exploite 18 ha de vignes sises à Gevrey Chambertin pour 70 a, Chambolle Musigny pour 15 a, Puligny Montrachet pour 40 a, Santenay pour 75 a, Rully pour 10,5 ha et Mercurey pour 5,5 ha, converties en viticulture biologique depuis 2017.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com