
PIERRE MEURGEY



Accords mets et vins

Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages de chèvre

Détails

Domaine : Pierre Meurgey

Couleur : Blanc

Effervescent : Non

Millesime : 2016

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Mâcon Uchizy

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100 % Chardonnay

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Cuves thermo-régulées

Elevage : Cuves thermo-régulées

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

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.

