



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Appellation phare de la Côte Châlonnaise, Merceurey est un grand village qui sur ses 645 Hectares ne produit que 20% de vins blancs. Les meilleurs coteaux sont bien sur recherchés. Le Blanc de Merceurey dans ses meilleures origines peut rivaliser avec d'autres appellations plus réputées.*



Chardonnay



Traditionnelle. Vendanges manuelles. En cuverie thermo-régulée, les raisins sont rassemblés dans un pressoir pneumatique.



Elevage en fûts pendant 11 mois dans nos caves.



Le sol est principalement de calcaires argileux et de silices.

## DÉGUSTATION

La robe d'or jaune pâle est limpide. Les arômes floraux sont mêlés de pamplemousse et d'agrumes sur des bases très minérales. Dotée d'une bonne présence en bouche, la dégustation est aussi caractérisée par une matière fruitée (coing, pomme) bien enveloppée par des tanins fins et vanillés. L'ensemble présente une fraîcheur qui va de pair avec un style onctueux et gourmand.



À déguster sous 3 à 5 ans.  
Température de service idéale : 13-14°C.



Un bon jambon persillé au milieu d'un plateau de charcuterie nous mettra l'eau à la bouche. Mais il est certain qu'avec deux ou trois années de vieillissement des quenelles, une blanquette de veau ou une poularde à la crème seront l'assurance d'un repas réussi.