



Château du Val de Mercy

Chablis Premier Cru Côte de Jouan

Die Lage Côte de Jouan ist nach Süd-Osten ausgerichtet und hervorragend besonnt. Der Wein dieser Lage belegt die Komplexität der Terroirs im Chablis. Eine mineralische, zart florale Nase leitet den lang anhaltenden und ausgewogenen Geschmack ein.

Lage: Aus Hanglagen mit Süd-Ostausrichtung und einer sehr guten Sonneneexposition.

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir: Kimmeridge-Boden mit alternierenden harten Kalk- und weicheren tonhaltigen Mergelschichten

Ausbau: Alkoholische als auch malolaktische Vergärung in thermoregulierten Stahltanks. Danach 10 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

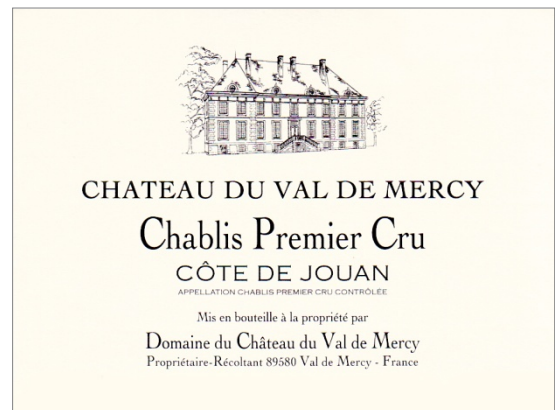
Verkostung und Lagerung: Blass-goldene Farbe; ein Bouquet von großer Finesse, vereint feine mineralische Noten mit den Aromen weißer Blüten; spritziger Anklang am Gaumen, der sich zu einem gelungenen Gleichgewicht zwischen Mineralität und Geschmeidigkeit entwickelt.

Unsere Parzellen in der Lage Côte de Jouan bringen eine Mineralität in aller Eleganz und Finesse für prägnante als auch florale Weine zum Ausdruck. Sehr dezent in der Jugend entwickelt dieser Wein eine komplexere Mineralität in 5 bis 9 Jahren.

Speisempfehlung: Zur Begleitung empfehlen wir Ihnen Lachs mit Pfifferlingen, Bresse-Huhn mit Morcheln oder eine Meeresfrüchteplatte. Vielfältig sind die möglichen Kombinationen mit Käse: Ziegenkäse, gepresste Weichkäsesorten (Cîteaux, Saint-Nectaire, Tomme...).

Trinktemperatur: 12 – 14°C.

Säure:	4,5g
Alkohol:	12,9%
Restzucker:	1,3g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com