

Château du Val de Mercy

Bourgogne Chardonnay Chitry-Le-Fort

Unser Bourgogne Chitry Blanc ist ein ausgewogener, ausladender und fruchtiger Wein mit einer gewissen Mineralität, die die Nähe zu Chablis erkennen lässt.

Lage: Aus Hanglagen mit Süd/Süd - Westausrichtung

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Lehm- und kalkhaltige Mergelböden des Kimmeridge, der einen nicht sehr tiefen und kiesigen Boden bildet und zahlreiche fossile Austern in sich birgt (*Ostrea virgula*).

Ausbau:

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

Verkostung und Lagerung:

goldgelbe Farbe; sinnliche Nase mit intensiven Aromen weißer Früchte und Blüten und hellem Fleisch, unterstützt von einer leicht mineralischen Note. Am Gaumen ausladend, ist dieser Wein reichhaltig und durch die leichte Säure sehr harmonisch.

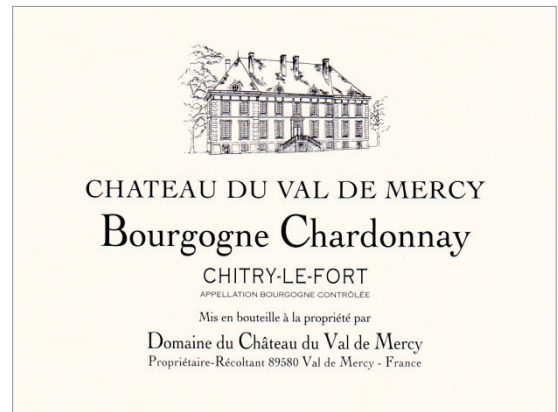
Seine Mineralität verlangt geradezu nach Konsumation im ersten Jahr. Dennoch kann er auch 3 bis 5 Jahre gelagert werden.

Speisenempfehlung:

Sie können unseren Chitry Blanc zum „Gruß aus der Küche“, mit warmen Vorspeisen (Pastete, Quiche, Blätterteiggebäck), zu Fisch und hellem Fleisch in Sauce servieren. Wir empfehlen zum Beispiel ein Hühnerfrikassee mit Krevetten. Außerdem ergänzt er sich hervorragend mit bestimmten Ziegenkäsesorten.

Trinktemperatur: 11 – 12°C.

Säure:	3,9g
Alkohol:	12,7%
Restzucker:	0g



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