



Château du Val de Mercy



Chablis Premier Cru Cuvée Prestige

Aus einer strengen Auswahl der Trauben aus den beiden Lagen lässt unser Kellermeister die Cuvée Prestige entstehen, die ein besonderer Verschnitt ist, der entsprechend der traditionellen Ausbaumethode großer Weißweine aus dem Burgund in Eichenholzfässern reift.

Lage: Aus Hanglagen mit Süd-Ostausrichtung, die besonders viel Sonnenschein genießen

Terroir: Kimmeridgium, abwechselnd harte Kalkböden und weichere tonhaltige Mergelböden.

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 Rebstöcke/ha.

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre.

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir: Die Premier Crus Beauregard und Côte de Jouan befinden sich beide auf der Höhe von Courgis, auf der linken Flusseite des Serein. Nur einige Hunderte von Metern voneinander entfernt, sind sie sich gleichzeitig sehr nah und doch sehr unterschiedlich, so wie es für die Komplexität der Terroirs des Burgunds bezeichnend ist. Der erste ist durch seine Üppigkeit geprägt, der zweite durch seine Finesse und Mineralität. Der Verschnitt der besten Trauben dieser beiden 1er Crus erzeugt einen einmaligen Wein, der die Quintessenz dieser beiden Lagen zum Ausdruck bringt, und der den Stoff hat, um im Holzfass ausgebaut zu werden. Sein Duft ist komplex und fein, seine lebendige und fleischige Struktur ist harmonisch.

Ausbau: Wir erschaffen die Cuvée Prestige durch die Auswahl der besten Moste, die aus den Trauben unsere beiden 1er Cru – Lagen entstehen. Die strukturvollsten und aromenreichsten Moste werden in Barriques aus Eichenholz sowohl vergoren als auch ausgebaut. Die Vinifizierung ausschließlich im Holz verleiht dem Wein eine zusätzliche Dimension: die Komplexität der Aromen, die Buttrigkeit am Gaumen und die Lagerfähigkeit werden gesteigert.

Verkostung und Lagerung: Intensive goldgelbe Farbe; komplexe Nase mit feinem Holzton; die Aromen reifer Früchte vermischen sich mit den Noten von Akazie und Orangenblüte auf einem stets präsenten mineralischen Hintergrund; im Geschmack ist er reichhaltig, weich, geradlinig; harmonisch und ein schöner Interpret des Terroirs des Kimmeridgium. Er verfeinert sich während 5 bis 8 Jahren der Reifung im Weinkeller.

Speisenempfehlung:

Zur Begleitung der Cuvée Prestige empfehlen wir Lachs mit Pfifferlingen, Bressehuhn mit Morcheln oder eine Meeresfrüchteplatte. Beim Käse gibt es auch zahlreiche passende Auswahlmöglichkeiten: Ziegenkäse, gepresster Weichkäse (Cîteaux, Saint-Nectaire, Tomme...).

Trinktemperatur: 12 – 14°C.

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



Domaine du Château du Val de Mercy

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