

Domaine DEREY

VIGNERONS DEPUIS 1650

MARSANNAY BLANC

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : moyenne 40 ans

Surface : En Mormain : 0.1653 Au Larrey : 0.3057

En la Malcuite : 0.7922 Aux grands bandeaux : 0.1250

En Verdot : 0.1803 En Pilleul : 0.1500

Type de sol : C'est un sol argilo-calcaire d'une structure caillouteuse à sableuse, son exposition à mi-coteau lui donne des raisins régulièrement de belle maturité.



Elaboration : les raisins sont transportés au cuvage. Ils seront pressés afin de tirer le meilleur jus du Chardonnay avec un bon équilibre sucre acidité. Ils seront refroidis pour assurer une fermentation longue. S'en suit un élevage en fût pendant 12 mois, avec 20% de fûts neufs.

Dégustation : Un nez ananas pamplemousse laisse imaginer une bouche très aromatique. La bouche est ample à l'attaque, se développe sur un joli moelleux avec une agréable fraîcheur, des arômes d'agrumes et une belle tension lui apporte une finale complexe.

Domaine
DEREY

VIGNERONS DEPUIS 1650

MARSANNAY BLANC

Grape variety: Chardonnay

Age of the vine: average 40 years

Surface area : en Mormain: 0.1653 Au larrey: 0.3057

En la malcuite: 0.7922 Aux grands bandeaux: 0.1250

En Verdot: 0.1803 En pilleul: 0.1500

Soil type: The clay-limestone soil of a stony to sandy structure, A mid-slope exposure gives grapes that are regularly ripe.

Elaboration: the grapes are transported to the vatting room. They will be squeezed to get the best juice from the Chardonnay with a good balance of sugar and acidity. They will be cooled to ensure a long fermentation. The wine is then matured in casks for 12 months, with 20% new casks.

Tasting: A grapefruit pineapple nose suggests a very aromatic palate. The palate is full on the attack, develops on a pretty sweet with a pleasant freshness, citrus fruit aromas and a beautiful tension gives it a complex finish.



Domaine DEREY
1 Rue Jules Ferry 21160 COUCHEY
FRANCE
www.dereyf.com

