



Installée à Mercurey, au cœur de la Côte Chalonnaise, la Maison Antonin Rodet exploite, depuis 1875, un vignoble de 90 hectares sur l'aire de l'appellation mais aussi sur les villages de Rully, de Maranges, de Santenay ou encore sur les Hautes-Côtes de Beaune. C'est ici, dans un environnement exceptionnel bordé par deux châteaux emblématiques, à Rully et Mercey et par le Domaine de la Bressande, que les terroirs uniques du sud de la Bourgogne s'expriment à merveille. Nobles de caractères et menés à leur plein épanouissement par un élevage traditionnel, les vins Antonin Rodet reflètent leur origine avec pureté et élégance.

### Histoire

Cette appellation communale comporte 31 climats classés en premiers crus. Les rouges sont majoritairement représentés avec 535 Ha en production (133 Ha en 1ers crus) et les blancs seulement 111 Ha (30 Ha en 1ers crus).

La Maison Antonin Rodet est producteur et distributeur exclusif des vins du Domaine de Château de Mercey. Le domaine viticole de 41 hectares entoure principalement le château, construit au XVIème siècle à la limite sud de la Côte de Beaune.

Les raisins sont récoltés sur une parcelle de 1.33 Ha sur le lieu-dit "Les Rochelles", situé à l'Ouest de Mercurey.

Les vignes sont âgées de 20 à 30 ans et ce coteau est exposé Sud-Est.

### Cépage

100% Chardonnay

### Vinification et élevage

Après un pressurage pneumatique, la fermentation alcoolique est faite en partie en cuves inox et en partie en fûts de chêne.

Elevage : le vin est élevé 30% en fûts de chêne et 70% en cuves inox pendant 15 mois. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

### Notes de dégustation

Robe : or blanc aux reflets gris argentés.

Nez : expressif et subtil avec des arômes de poire williams et des notes discrètement toastées.

Palais : il présente des saveurs de fruits blancs légèrement acidulés. La finale de bouche, agréable et gourmande, est pleine de fraîcheur et subtilement minérale.

### Accords mets et vins

Ce vin s'accordera très bien avec des poissons en sauce ou à la crème, les viandes blanches à la crème, les fromages fins

### Potentiel de garde

Prêt à la dégustation, ce vin peut encore se conserver 5 ans environ.





Température de service

13-14° C