

MERCUREY 1^{er} Cru

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Protégé des vents humides, par ses coteaux rappelant le Val d'Or si bien nommé, le vignoble s'étend aussi sur le village de Saint-Martin-Sous-Montaigu.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main puis pressés avec une presse pneumatique. Les grappes sont éraflées. La fermentation alcoolique dure 3 semaines suivi d'un vieillissement de 14 à 16 mois dans des fûts de chêne dont 25% neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une couleur profonde avec des reflets pourpre.
NEZ	Un nez fruité et floral avec des notes de cassis.
BOUCHE	Un vin gourmet et fruité, des tannins fins et une jolie longueur.
ACCORDS	Veau, bœuf, volaille caramélisée, hamburger, fromage.
TEMPERATURE	15°C/16°C
GARDE	Entre 6 à 8 ans

