



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

### TERROIR

Sols bruns caillouteux riches en argile



### PRÉSENTATION

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les Romains en l'honneur de Mercure.

Forte de ses 650 ha, 85 Climats en Mercurey "village" et 32 Premiers Crus, il s'agit de l'appellation la plus étendue de la Côte Chalonnaise.

Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude sur des coteaux protégés des vents humides.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 16 à 20 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet aux parfums de fruits rouges et noirs (framboise, cerise...) associés à des notes plus sauvages. En bouche, ce vin gourmand est finement structuré. La finale est harmonieuse et persistante.

### SERVICE

Servir à 15-16°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées, rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

