




Classification :

 1er Cru

Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Pinot noir



GRAND VIN DE BOURGOGNE



MERCUREY 1^{ER} CRU
APPELLATION MERCUREY 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE

Température de service :
17°C

Durée de conservation :
4 à 6 ans

Mercurey 1er cru (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Surface : 1,9 hectares

Moyenne d'âge : de 13 à 42 ans

Sols : Sol profond argilo-calcaire / Argilo-calcaire et sable grossier

Expositions : sud - est

Ce Mercurey 1^{er} cru ne précise pas de lieu-dit. En effet, il est le fruit d'une complémentarité de deux parcelles classées mercurey 1^{er} cru situées sur deux terroirs très différents : l'un apporte la structure et la couleur, l'autre l'élégance et la finesse.

Vinification

Le rendement est rigoureusement limité par tous les travaux réalisés dans le vignoble. Les raisins vendangés à la main sont acheminés en caisses tous les $\frac{3}{4}$ d'heure maximum au cuvage pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% erraflés avant d'être en cuvaison de 15 à 20 jours selon le millésime. L'ensemencement en levures est naturel. Pigeages et remontages sont effectués selon la richesse du millésime. La cuvée est élevée 100% en futs de chêne âgés de 1 à 5 ans afin de n'utiliser l'apport boisé que comme un exhausteur de la personnalité du terroir. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) le vin est soutiré en cuve afin de réajuster le potentiel oxydo-réduction et donc de retrouver de la fraîcheur et un équilibre avant la mise en bouteilles 20 à 22 mois après la récolte. Une filtration est rarement réalisée : les lies se sont bien tassées au cours du long élevage en période hivernal. La commercialisation a lieu 2 ou 3 ans après la mise en bouteilles afin de proposer des vins à leur optimum.

Notes de dégustation :

De robe d'un joli rubis foncé, ce vin présente un nez flatteur marqué par les fruits rouges bien murs rehaussé de discrètes notes boisées. En bouche, l'attaque est parfaitement équilibrée entre les fruits, l'acidité et les tanins. Le palais se tapisse de fruits rouges pour se prolonger en une fin de bouche remarquablement harmonieuse.

Mets d'accompagnements

Il sera un compagnon idéal pour les viandes rouges, gibiers, préparations marinées ainsi que la plupart des fromages. Jeune, ouvrez le une heure avant le service, plus âgé (5-10 ans) n'hésitez pas à le passer en carafe : après dissipation du premier nez, vous retrouverez tout le fruit.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com